Kjærlighetskaker

Ingredienser



Mørdeig:
250 g smør
150 g sukker
2 eggeplommer
2 ss kremfløte
350 g hvetemel

Pynt:
400 g ekte marsipan (se tips)
rød konditorfarge
1 eggehvite

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene og kremfløten. Bland til slutt i hvetemel og kna sammen deigen. (Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.) Sett deigen kjølig til den er fast nok til å kunne kjevles.

Kjevle ut mørdeigen (se tips) og stikk ut kaker med hjertefasong. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Farg marsipanen med rød konditorfarge. Kjevle ut marsipanen ca 0,5 cm tykk og stikk ut små hjerter. Pensle den ene siden av marsipanhjertene med litt eggehvite og legg dem deretter på mørdeigshjertene med eggehvitesiden ned (eggehviten fungerer som lim).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Bruk litt mel til utbakingen slik at deigen ikke kleber seg fast til bordet. Et ypperlig tips er å kjøpe en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

Det er viktig at du bruker ekte marsipan (lilla rull fra Odense) fordi denne marsipanen tåler steking mye bedre enn vanlig marsipan.

Får du marsipan til overs, kan du steke marsipanhjerter for seg - det er også kjempegodt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kjaerlighetskaker