After Eight kaker



Ingredienser

125 g smør
50 g melis
1 egg
230 g hvetemel
20 g kakao
50 g After Eight

Pynt:
100 g hvit sjokolade
100 g After Eight

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med melis og egget. Bland inn hvetemel og kakao til du får en jevn deig. (Deigen kan også lages ved å ha alle ingrediensene i på en gang i en food processor med hakkekniv.) Kna til slutt inn fint opphakket After Eight sjokolade. Sett deigen kjølig i 30 min.

Form deigen til kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater og trykkes litt flate med fingrene. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. Avkjøles på rist.

Smelt den hvite sjokoladen og After Eight sjokoladen hver for seg (dette gjøres kjapt ved å ha sjokoladen oppdelt i biter i en kopp et par minutter i mikroen). Fyll først den hvite sjokoladen i et kremmerhus laget av matpapir og ringle over kakene. Gjenta med smeltet After Eight. La kakene stå i kjøleskapet til sjokoladepynten har stivnet.

Tips

1 pakke After Eight sjokolade (normalstørrelse) tilsvarer 200 g.

"After Eight kaker" oppbevares kjølig i tettsluttet kakeboks. Ha matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/after-eight-kaker