Vaniljehjerter



Ingredienser

Mørdeig:
4 dl hvetemel
1 dl potetmel
1 dl sukker
200 g smør

Eggekrem:
1,5 dl kremfløte
1 eggeplomme
2 ts sukker
1 ss potetmel
2 ts vaniljesukker

Pensling:
eggehvite

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bland alt til mørdeigen (dette gjøres raskt i food processor). Avkjøl deigen en stund.

Bland alt til fyllet unntatt vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp mens du pisker med en stålvisp til du får en tykk krem. Avkjøl kremen til den er kald. Bland så i vaniljesukker (se tips).

Kle godt smurte hjerteformer med deig. Fyll med en klatt kald eggekrem. Pensle litt eggehvite i kantene (se tips) og ha over et lokk av deig. Klem vekk deigrestene rundt formene, slik at kakene får fin hjertefasong.

Stekes på stekeplate på nederste rille i ovnen ved 200°C i 15 min. Avkjøl i et par minutter, men hvelv kakene ut av formene mens de fortsatt er varme. Avkjøl. Sikt over melis.

Tips

Det er svært viktig at du lar eggekremen bli helt kald før du blander i vaniljesukkeret, ellers vil den lett komme til å skille seg.

Deigen er nokså myk. Jeg pleier å klemme ut deigen i formene med hendene. Lokket må kjevles ut, og det kan hende at du trenger litt ekstra hvetemel til dette. Bruk gjerne en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

Penslingen med eggehvite gjør at deigen henger bedre sammen i skjøtene.

"Vaniljehjerter" kan fryses.

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

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