Linser



Ingredienser

Mørdeig:
250 g hvetemel
200 g smør
75 g melis
1 eggeplomme

Vaniljekrem:
1 dl kremfløte
1,5 dl helmelk
1 ts vaniljeekstrakt
2 eggeplommer
50 g sukker
20 g maisenna

Eller bruk 3 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Smuldre smøret i hvetemelet. Tilsett eggeplomme og melis og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også kjøres sammen i food processor.)

Avkjøl deigen innpakket i plast (den er nokså bløt i konsistensen, men blir fastere ved avkjøling).

Vaniljekrem:
Kok opp kremfløte, melk og vanilje. Ta kjelen av platen.

I en bolle piskes eggeplommer, sukker og maisenna lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen, dekk til med plast og la vaniljekremen avkjøles til den er kald.

Lag og stek kakene:
Smør linseformer (eller bruk muffinsbrett) med smør og dryss dem med litt hvetemel (se tips).

Bruk ca 2/3 av deigen til å trykke ut i formene med fingrene (se tips).

Fyll vaniljekrem i formene (se tips).

Kjevle ut resten av deigen og stikk ut runde lokk. Legg lokkene på formene og klem til i kantene.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 minutter. La kakene bli helt kalde i formene før de hvelves ut, ellers går de lett i stykker. Løsne kakene fra formene med en tynn kniv og hvelv dem forsiktig ut.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Klassiske linseformer fås kjøpt enten enkeltvis lagd av metall eller i form av et silikonbrett. Det går også fint å bruke muffinsbrett, men fyll da ikke helt opp, ellers blir kakene for store. Sandkakeformer kan også brukes, men da blir kakene noe mindre enn de skal være.

♥ Det er viktig å smøre og mele formene godt, ellers blir det vanskelig å få kakene ut av formene uten at de går i stykker.

♥ Bruk ekstra mel når du klemmer deigen ut i formene hvis du synes at deigen er for bløt. Bruk eventuelt også litt ekstra hvetemel når du skal kjevle ut deigen til

lokkene. Ikke kjevle ut så mye av gangen.

♥ Hjemmelaget vaniljekrem gir best smak på kakene, men det går også fint å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem. Ha vaniljekremen i en sprøytepose, så blir det lettere å fordele vaniljekremen jevnt i kakene.

♥ Linser oppbevares innpakket i plast. Linser kan fryses. Gi de tinte kakene et nytt dryss med melis, så ser de som nystekte ut igjen. Jeg pleier å lage dobbel porsjon av denne oppskriften og får da 24 kaker. Fine å ha i fryseren, og kakene tiner raskt.

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

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