Hjortetakk



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 250 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 0,5 dl konjakk
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts hornsalt
♥ ca. 500 g hvetemel

Til utbaking:
♥ 100-150 g hvetemel

Til steking:
♥ 1 - 1,5 kg smult (Flott matfett)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og rør det inn i eggedosisen sammen med konjakk og revet sitronskall. Bland mel med kardemomme og hornsalt og vend det inn. Rør til alt er godt blandet, men ikke mer enn nødvendig. Det skal bli en veldig bløt deig. Dryss litt mel over deigen og la den stå tildekket i kjøleskapet til dagen etter.

Ta ut litt og litt av den kalde deigen av gangen. Ha ekstra mel på bakebordet. Kjevle ut deigen til en tykk leiv og stikk ut sirkler med smultringutstikker. (Alternativt kan deigen trilles ut til lillefingertykke pølser som er ca. 12 cm lange. Legg endene over hverandre og klem til slik at du får en sirkel.)

Skjær 3–4 nokså dype hakk i hver kake, slik at de blir "takkete".

Smelt smulten i en gryte eller bruk frityrkoker dersom du har det. Varm opp til smulten holder ca. 180°C (se tips).

Stek ca. 4 kaker om gangen. De vil synke til bunns straks du legger dem i smulten, men vil etter hvert flyte opp til overflaten. Vend da på dem med en gang de kommer opp, og deretter av og til, helt til de er jevnt lysebrune. Hent opp kakene fra smulten med en hullsleiv eller liknende og la dem renne godt av seg på fettsugende kjøkkenpapir.

Tips

♥ Hjortetakk blir best om du ikke bruker for mye mel i deigen. Den klissete deigen blir mer medgjørlig når den har stått kaldt over natten. Du må også da bruke ekstra mel ved formingen av hjortetakkene, men prøv å ikke tilsette for mye. Bruk gjerne en kjevlematte av plast når du kjevler eller triller ut deigen.

♥ Smultbakst er enklest om du har en frityrgryte fordi du da kan holde jevn varme og har tryggheten med det sikre lokket. Du kan også bruke en stor gryte, men pass da på at du har et passende lokk lett tilgjengelig samt gode grytekluter. Smulten er passelig varm når det bruser lett rundt en trepinne som du har i smulten (bruk for eksempel skaftet på en tynn tresleiv).

♥ NB NB NB! Dersom smulten tar fyr, må du ALDRI ha på vann! Legg på lokket og slå av platen og la kjelen stå til smulten av avkjølt.

♥ Den beste måten å oppbevare smultbakst på er faktisk å fryse kakene ned rett etter at de er avkjølte. De tiner raskt og smaker da nesten som ferske!

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

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