Rullede karamellflarn med sjokolade



Ingredienser

150 g smør
0,5 dl lys sirup
0,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
2 dl sukker
2 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en kjele. Ha i de øvrige ingrediensene og rør raskt sammen til en jevn deig.
Sett deigen på stekeplater dekket med bakepapir, ca 1 liten teskje til hver kake. Ikke lag dem for store og beregn ekstremt god plass! Det er ikke vits i å ha flere enn 6-8 kaker pr plate, ellers flyter kakene inn i hverandre.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 7-8 min. Følg godt med, kakene skal ha gylden karamellfarge og ikke bli brente i kantene. Ta stekeplaten ut av ovnen. Rull kakene sammen til ruller etter kort tid (se tips). Avkjøl kakene på rist.

Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad. Hent fram et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med et stykke bakepapir.

Dypp halvpartene av kakene i den smeltede sjokoladen. Rist litt på kakene, slik at de får dryppe godt av seg. Legg kakene deretter på brettet med bakepapiret. Når du er ferdig med alle kakene, settes brettet i kjøleskapet til sjokoladen på kakene har stivnet.

Oppbevar kakene kaldt i tettsluttet boks med matpapir mellom lagene.

Tips

Oppskriften er den samme som til Karamellflarn. Forskjellen er at jeg her har rullet dem sammen og dyppet dem i smeltet sjokolade. Du kan alternativt legge dem flate sammen to og to med sjokolade imellom (se Karamellflarn med sjokolade).

Det er veldig viktig at du ruller kakene sammen mens de er varme. De kjølner meget raskt, og da blir de stive og umulige å rulle.

Kakene må oppbevares i kjøleskapet, ellers smelter sjokoladen og gjør kakene klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rullede-karamellflarn-med-sjokolade