Whoopie Pies



Ingredienser

120 g smør
200 g sukker
1 eggeplomme
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
1 dl varmt vann
1 dl kefir
80 g kakao
240 g hvetemel

Fyll:
250 g melis
60 g smør
3 ss kremfløte
1 ts vaniljeessens

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Tilsett eggeplomme og pisk til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens. Rør ut natron i varmt vann (dette bruser opp) og bland i. Rør så i kefir, kakao og til slutt hvetemelet. Bland til en jevn og klumpfri deig, men ikke rør mer enn nødvendig.

Form deigen til runde baller (ca 2,5 cm i diameter). Bruk fuktige hender og skyll dem ofte i vann, for deigen er litt klissete. Legg disse ballene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk ballene så litt flate med fingrene så du får små, runde tykke kaker.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 5-8 min. Kakene sveller litt opp under stekingen. De ferdigstekte kakene vil være myke når de tas ut av ovnen, men blir fastere når de avkjøles. Flytt de stekte, varme kakene over på en rist ved hjelp av en stekespade og la de avkjøles til de blir helt kalde.

Pisk sammen mykt smør, melis, fløte og vaniljeessens til en luftig krem.

Sett sammen to og to kaker med vaniljesmørkrem i mellom. Klem lett sammen. Sikt over melis som pynt før servering.

Tips

Oppskriften gir ca 28 stk.

"Whoopie Pies" smaker aller best samme dag de er laget, for da er kakene på sitt mykeste. Hvis du vil oppbevare dem i et par dager, er det viktig at du pakker dem godt inn i plast, så de ikke blir tørre.

"Whoopie Pies" er derimot fine å fryse og tiner nokså raskt. Gi de tinte kakene et nytt lite dryss av melis, så ser de delikate og nylagede ut;-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/whoopie-pies