Spider 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
2 ss kakao

Pynt:
100 g kokesjokolade
lysebrune nonstop

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 (se tips). Bruk fuktige hender og skyll dem ofte i vann, for deigen er litt klissete. Legg ballene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk ballene så litt flate med fingrene så du får runde tykke kaker.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 8-15 min, avhengig av hvor store du lager kakene. 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.

Gjør klar sjokoladeben til edderkoppene, se tips.

Pisk sammen mykt smør, melis, fløte og vaniljeessens til en luftig krem. Hold av litt hvit krem til å lage øyne. Pisk kakao inn i resten av kremen så du får en brun sjokoladekrem.

Sett sammen to og to kaker med sjokoladekrem i mellom. Klem kakene lett sammen. Dermed har du laget kroppen på edderkoppene. Så fester du sjokoladeben på hver side ved å dytte dem forsiktig inn i sjokoladekremen (vær forsiktig når du gjør dette, for sjokoladebena er skjøre og kan lett gå i stykker). Lag edderkoppøyne ved å forme små kuler med vaniljesmørkrem og trykke på en brun nonstop. Fest øynene på edderkoppkroppen, og så er "Spider Whoopie" ferdig!

Tips

"Whoopie Pies" kan lages i ulike størrelser, og dersom du lager mange "Spider Whoopies" kan det jo nettopp være kult å lage dem i forskjellige størrelser. Bare pass på at du alltid lager to og to kaker som er omtrent like store. Husk at små kaker trenger kortere steketid enn store kaker. Du må også tilpasse størrelsen på sjokoladebena.

Sjokoladeben ser avanserte ut, men er utrolig lett å lage! Legg bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Smelt kokesjokolade og ha den i et lite kremmerhus som du lager av matpapir. Klipp så et lite hull nederst på kremmerhuset. (Alternativ måte å smelte sjokoladen på er å putte sjokoladebiter i en plastpose og knyt posen veldig godt igjen. Legg sjokoladeposen i passe varmt vann, som er rundt 40 grader. (Sjokolade smelter ved 32 grader og skiller seg ved ca 54 grader.) Ta posen opp et par ganger og klem forsiktig på den for å "røre" til alle bitene har smeltet. Når du er klar til å pynte, klipper du et lite hull i hjørnet og sprøyter i vei.)

Sprøyt så mange, mange ben på bakepapiret. Du ser formen på bildet. Ikke lag bena for tynne, for da går de lett i stykker. Det gjør ikke noe om de blir litt rare og ujevne - da blir bare edderkoppene enda eklere:-)

Sett brettet i kjøleskapet i minst et par timer, så sjokoladen stivner. Oppbevar sjokoladebena i kjøleskapet helt frem til de festes på kakene, for de blir fort myke i romtemperatur.

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

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