Doble hjertekaker



Ingredienser

225 g mykt smør
140 g sukker
1 eggeplomme

Lys deig:
1 ts cappuccinopulver (se tips)
1,5 ts kokende vann
140 g hvetemel

Mørk deig:
1 ts vaniljeessens
3 ss kakao
110 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommen. Del røren i to deler.

Løs opp cappuccinopulver i 1,5 ts kokende vann. Konsistensen blir som en tykk grøt. Bland dette i den ene delen av røren og ha så i 140 g mel. Kna deigen sammen. Dekk til med plast og sett kjølig i 30 min.

I den andre delen av deigen tilsettes først vaniljeessens og kakao. Ha så i 110 g mel og kna sammen til en jevn deig som også settes kjølig.

Når deigene er faste nok, kjevles de ut mellom to ark bakepapir. Stikk ut hjerter med 7 cm hjerteutstikker. Stikk ut midten av kakene med hjerteutstikker som er 4-5 cm stor.

Legg de store hjertene på bakepapirdekkede stekeplater. Legg så små, mørke hjerter i de lyse hjertene, og små, lyse hjerter i de mørke hjertene.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min. La kakene avkjøles en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Jeg har her brukt cappuccinopulver fra Nescafe som gir en mild kaffesmak på den lyse deigen. Du kan også bruke kaffe latte-pulver eller lignende.

Småkakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er hentet fra boken "1 deig, 100 småkaker" (Spektrum forlag, 2009).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/doble-hjertekaker