Jaffa-kaker



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 2 egg
♥ 50 g sukker
♥ 50 g hvetemel

Appelsingelé:
♥ 1 pk appelsingelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann
♥ 1 ss appelsinmarmelade

Fyll:
♥ 6 ss appelsinmarmelade

Sjokoladetrekk:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ts delfiafett

Fremgangsmåte

Det kan være lurt å starte med å lage appelsingeléen: Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann. Rør inn appelsinmarmeladen. Hell geléen i en firkantet form som er 20 x 20 cm i størrelse, og sett formen i kjøleskapet i et par timer slik at geléen stivner.

Til kakene piskes egg og sukker til tykk eggedosis. Vend forsiktig inn hvetemelet. Smør hullene i et 12-hulls muffinsbrett og ha ca. 1 spiseskje deig i hvert hull. Stek kakene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 8 minutter. De skal være myke og forbli lyse i

fargen. Avkjøl kakene.

Smør en halv spiseskje marmelade på hver kake. Stikk ut sirkler av geléen (jeg brukte et smalt champagneglass til dette). Løft en og en gelésirkel opp med en bred kniv og legg en sirkel oppå hver kake.

Smelt kokesjokoladen sammen med delfiafett. Glaser kakene med sjokoladen ved å øse sjokoladen over kakene med en teskje. Sett kakene på rist slik at de får dryppet av seg. La kakene stå kjølig til sjokoladetrekket har stivnet.

Tips

♥ Kakene smaker aller best samme dag de er laget. De kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jaffa-kaker