Semmelcookies

Ingredienser



Kardemommecookies:
♥ 200 g smør
♥ 0,5 dl sukker
♥ 2 dl brunt farinsukker
♥ 1 stort egg
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 2 ts maisenna
♥ 5 dl hvetemel

Mandelfyll:
♥ 200 g marsipan (helst grov type med høyt mandelinnhold)
♥ 2 ss melk

Pynt:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, hvitt sukker, brunt farin og egg til en luftig smørkrem. Bland inn natron, vaniljesukker, kardemomme og maisenna. Vend deretter inn hvetemelet og kna deigen raskt sammen.

Del deigen opp i 18 like store emner og trill dem til kuler. Fordel dem på to bakepapirdekkede stekeplater (9 stk på hver) og trykk kakene lett ned med en

gaffel så de blir litt flatere.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter (se tips).

Ta til side 4 av de stekte cookiesene og del hver av dem i fire mens de fortsatt er varme (disse bitene skal etterpå legges på toppen av kakene). Avkjøl resten av cookiesene til de er helt kalde.

Mos den grove marsipanen sammen med melken. Fordel den bløte mandelmassen på cookiesene.

Pisk kremfløten til fast krem. Sprøyt en lekker kremtopp på hver cookie og legg en kvart cookiebit på toppen av kremen.

Sikt over melis til slutt.

Tips

♥ Det er viktig for resultatet at kakene ikke steker for lenge, for de skal beholde en myk kjerne i midten. Heller litt for lite stekt enn for mye! Husk at kakene blir fastere når det er avkjølt enn det de virker som når de kommer rett ut av ovnen.

♥ La kakene bli helt kalde før du dekker dem med mandelmasse og krem, eller kommer kremen til å smelte.

♥ Kardemommekakene kan lages dagen i forveien. Pakk dem godt inn i plast så de holder seg myke. Kakene bør serveres samme dag som de dekkes med mandelmasse og pisket krem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/semmelcookies