Hjerteformede syltetøykaker



Ingredienser

♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 150 g smør
♥ 2 eggeplommer

Fyll:
♥ 150 g jordbærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Bland sammen mel, melis og vaniljesukker i en food processor. Tilsett smør oppdelt i biter, og kjør til smøret har smuldret seg jevnt i det tørre. Tilsett begge eggeplommene og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen sammen. Hvis deigen kjennes klissete, pakker du den inn i plastfolie og lar den stå i kjøleskapet en stund, til deigen ikke er klissete lenger, men fortsatt myk.

Del deigen i 30 jevnstore emner. Trill dem til kuler, som så trykkes litt flate. De må være litt tykke på grunn av hjertegropen som skal være i midten.

Så skal du altså lage en fordypning i hver kake som er hjerteformet.

Til å lage hjertegropene kan du for eksempel bruke enden på en liten teskje, hvis du har en teskje som har en buet ende på skaftet. Eller bruk noe annet som har rund fasong, som for eksempel enden på en tresleiv. Det går også greit å bruke lillefingeren. Press ned to ganger for å lage toppen på hjertet, og så én gang for å

lage den nedre delen av hjertet. Juster fasongen litt. Jeg bruker en "ball tool", som er et kakedekoreringsverktøy som fås kjøpt i kakeutstyrsbutikker, men du kan også bruke f eks baksiden av en liten teskje.

Fyll hver grop med en liten klatt syltetøy (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter.

La de stekte kakene avkjøles på rist.

Tips

♥ Pass på at gropene er dype, men ikke så dype at du borer gjennom kakene, for da kommer syltetøyet til å renne ut av kakene under stekingen.

♥ Bruk rødt jordbærsyltetøy som er tykt i konsistensen, slik at syltetøyet ikke renner ut av kakene. Det bør ikke være biter i syltetøyet, og bruk gjerne syltetøy i squeeze-flaske, så går det veldig lett å fylle hjertegropene med syltetøyet.

♥ Jeg liker å fylle opp med litt ekstra syltetøy underveis i stekingen for litt av syltetøyet vil trekke inn i kakene. Ta da platen ut av ovnen når det er 2-3 minutter igjen av steketiden og fyll opp med litt ekstra syltetøy der du ser det trengs. Sett platen tilbake i ovnen og stek i et par minutter til. Steketiden etter at du har hatt på ekstra syltetøy gjør at det danner seg en liten hinne over syltetøyet når kakene er avkjølt.

♥ Det er ikke nødvendig, men sikt gjerne litt melis over kakene før servering, så ser de enda søtere ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjerteformede-syltetoykaker