Kjekssjokolader til Valentines



Ingredienser

Vaniljekjeks:
♥ 400 g hvetemel
♥ 200 g melis
♥ 200 g mykt smør
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 1 egg
♥ evtl. 1 eggeplomme

Sjokoladehjerter:
♥ 600 g sjokolade (gjerne kombinasjon av mørk, lys og ruby, se tips)

Fremgangsmåte

Vaniljekjeks:
Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør til smøret smuldrer seg fint i det tørre. (Hvis du ikke har en food processor, går det fint å smuldre smøret i det tørre med fingrene i stedet.) Tilsett vanilje og egget og kjør videre til deigen samler seg. Kna deigen godt sammen. Tilsett eggeplommen hvis deigen kjennes tørr. Avkjøl deigen innpakket i plast i 30 minutter.

Kjevle ut deigen, ikke for mye av gangen, og ikke for tynt. Stikk ut hjerteformede kjeks med utstikkeren.

Legg kakene på bakepapir, og avkjøl dem i kjøleskapet i 20 minutter før steking (det gjør at de holder fasongen bedre under stekingen).

Flytt bakepapiret med de avkjølte kakene over på en stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 - 12 minutter, til de er gjennomstekte, men fortsatt helt lyse i fargen. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Sjokoladehjerter:
Smelt sjokolade som skal støpes i silikonformen. Jeg bruker en kombinasjon av mørk sjokolade, melkesjokolade og rosa rubysjokolade. Beregn 100 gram sjokolade til ett silikonbrett som gir 6 sjokoladehjerter (se tips).

Ha sjokolade i en liten skål. Varm i mikrobølgeovnen i underkant av 1 minutt. Sjokoladen vil da være omtrent helt smeltet. Rør raskt sammen med en teskje.

Ha den smeltede sjokoladen i en liten sprøytepose. Legg silikonformen på et brett. Fyll sjokoladen i silikonformen. Stryk forsiktig over sjokoladen med en palettkniv for å glatte til overflaten (dette for at sjokoladehjertet skal ligge flatt oppå vaniljekjeksen). Sett silikonformen i kjøleskapet i minst 30 minutter, eller til du ser at sjokoladen har stivnet helt.

Da kan du forsiktig trykke sjokoladen ut av silikonformen. Legg de ferdigstøpte sjokoladehjertene på et brett som oppbevares i kjøleskapet til du skal bruke dem.

Gjenta med resten av sjokoladen. Du må antakelig gjøre dette i 6 omganger dersom du vil dekke alle vaniljekjeksene med sjokoladehjerter.

Montering:
For å feste sjokoladehjertene til vaniljekjeksene bruker du litt smeltet sjokolade som "lim". Legg sjokoladehjertene på vaniljekjeksene, så er kjekssjokoladene klare!

Tips

♥ Du får nokså mange vaniljekjeks av denne porsjonen. Du må selvfølgelig ikke dekke alle med sjokoladehjerter, for vaniljekjeksene er kjempegode som de er også.

♥ Kjeksene uten sjokolade oppbevares i tett kakeboks. Sjokoladehjertene kan lages i forveien og oppbevares i kjøleskapet. De ferdig sammensatte kjekssjokoladene bør helst oppbevares kjølig så ikke sjokoladen blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kjekssjokolader-til-valentines