Jordbærkyss



Ingredienser

3,5 dl hvetemel
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
125 g smør
1 ss matfløte

Fyll:
1,5 dl stivt jordbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og vaniljesukker i en food processor. Tilsett mykt smør i klatter og fløte, og kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Klem sammen deigen og sett den kaldt i 30 min.

Form runde kuler av deigen og legg dem på bakepapirkledd stekeplate (20 stk fordelt på 2 plater). Trykk de litt flate og lag en fordypning i hver kake (bruk lillefinger, baksiden på en sleiv el.). Bruk to teskjeer og fyll fordypningene med litt jordbærsyltetøy.

Stek kakene midt i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl på rist.

Tips

Pass på at kulene ikke får for mange sprekker når du trykker dem litt flate, ellers vil syltetøyet renne ned igjennom sprekkene under steking. Hvis du synes det er lite syltetøy i gropene etter steking, kan du fylle på med litt mer og steke videre i 1-2

minutter.

Kakene kan godt stå i kjøleskapet natten over før du har dem i en kakeboks. Da blir syltetøyet stivere og danner en hinne, slik at du unngår søl.

Ha matpapir mellom lagene i kakeboksen.

Se også oppskrift på "Rosenmunnkaker" og "Geléplетter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerkyss