Cocktailkaker



Ingredienser

350 g hvetemel
100 g melis
250 g smør

Pynt:
1 eggehvite
30 stk cocktailbær i flere farger
35 g mandelflarn uten skall

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smør og kna deigen sammen (deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor).

Knus mandelflarnen mellom hendene og ha dette i en skål. Del cocktailbærene i to.

Del deigen opp i 60 emner. Trill hvert emne til en kule. Pensle kulene med litt eggehvite. Trykk et halvt cocktailbær ned i hver kake. Press sidene på kakene i skålen med de lettknuste mandelflarnene.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater og stek dem gyldne midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Cocktailbær i rød farge er lettest å få tak i, men du får kjøpt gule og grønne cocktailbær i mange store matvarebutikker, for eksempel på Mega og på ICA.

Hensikten med å pensle småkakene med eggehvite er at cocktailbærene ikke så lett skal falle av de ferdigstekte kakene.

”Cocktailkaker” oppbevares i tettsluttet kakeboks med litt matpapir mellom lagene, slik at kakene ikke kleber seg inn i hverandre.

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

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