Harlekinkaker

Ingredienser



175 g smør
100 g melis
250 g hvetemel
50 g kokesjokolade
50 g mandler
60 g cocktailbær
40 g sukat (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og melis. Bland inn hvetemelet til du får en jevn mørdeig (se tips). Kna inn fint hakket sjokolade, finhakkede mandler, sukater og hakkede cocktailbær.

Rull deigen til ruller. Sett rullene kaldt i 1-2 timer. Skjær rullene i skiver som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 210°C i ca 8 min, til de er gyldne i kantene. Avkjøles på rist.

Tips

Har du food processor, kan du ha i alle ingrediensene til mørdeigen på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.

Synes du mørdeigen virker for tørr, kan du tilsette 1 ss kaldt vann.

Dersom du får tak i grønne cocktailbær (syltede, og ikke de som ligger i lake), kan du bytte ut sukatene med disse for å få enda mer farge på kakene. Jeg har hittil

bare sett slike cocktailbær i ulike farger i butikkene i Sverige.

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

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