Sigarer



Ingredienser

175 g smør
1 dl sukker
125 g hasselnøtter
2 ss kremfløte
3 dl hvetemel (se tips)

Pynt:
150 g kokesjokolade
litt delfiafett

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Bland i malte hasselnøtter. Ha så i kremfløten og deretter hvetemelet. Kna deigen raskt sammen.

Form deigen til 5 cm fingertykke stenger (se tips). Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 10-15 min til de er lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene i 10 min på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Legg bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Smelt kokesjokoladen sammen med litt delfiafett over vannbad eller i en liten kjele på svak varme. Dypp den ene enden av kakene i sjokoladen og legg dem deretter på brettet. Sett brettet med de sjokoladedyppede kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Oppbevar kakene kjølig i en kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Det er lurt å steke en prøvekake først, for å se hvor myke kakene flyter ut under stekingen. Dersom du synes at de flyter for mye ut, kan du kna inn ekstra hvetemel under utbakingen.

Kakene bør avkjøles på platen, for de er veldig møre og går lett i stykker dersom de flyttes mens de er varme.

"Jeg har aldri sagt nei til en vakker kvinne eller en god sigar" (Jahn Otto Johansen).

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

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