Doble syltetøykaker



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 400 g hvetemel

Fyll:
♥ 150 g bringebærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen smør og sukker. Tilsett eggene og pisk videre til en luftig smørkrem. Sikt de tørre ingrediensene sammen og bland det inn til en jevn mørdeig. Pakk deigen inn i plast og sett den kjølig i et par timer så den blir fastere og lettere å kjevle.

Kjevle ut deigen (bruk eventuelt litt ekstra mel hvis deigen kjennes klissete), og stikk ut runde kaker som er ca. 6 cm i diameter. Stikk ut et lite hjerte med en liten hjerteutstikker i midten av halvparten av kakene. Fukt kanten på kakene uten hjerte med litt vann og legg kakene med hjertemønster oppå slik at kakene blir doble. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Fyll det hjerteformede hullet på hver kake med en liten teskje bringebærsyltetøy. Det er viktig at syltetøyet er nokså fast slik at det holder seg på plass inni hjertet uten å renne ut under stekingen. Bruk en tannstikker for å få syltetøyet jevnt fordelt innenfor hjertet.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 8-10 minutter. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Det går fint å bruke jordbærsyltetøy i stedet for bringebærsyltetøy.

♥ Syltetøyet bør være temmelig tykt, så det holder seg på plass i kakene og ikke renner ut på stekeplaten under stekingen.

♥ Kakene oppbevares i tett kakeboks, som gjerne kan stå litt kjølig. Kakene er også fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/doble-syltetoykaker