Hvite kakefigurer



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
4 eggehviter (se tips)
1 ts hornsalt
8-8,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør eggehviter og sukker godt sammen. Bland i avkjølt smør og mel blandet med hornsalt. Elt deigen jevn og glatt (den skal bli nokså fast). Dekk den til og la den stå i kjøleskapet i ca 1 time.

Kjevle ut deigen til 3-4 mm tykkelse (se tips) og stikk ut figurer. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 125°C i ca 20 min til de er lyse og tørre. Avkjøl kakene på rist.

De kalde kakene kan eventuelt pyntes med konditorfarge (se tips).

Tips

4 eggehviter skal tilsvare 1,25 dl.

En kjevlematte av plast er en lur investeringer (for eksempel fra Tupperware).

Kakene kan pyntes ved å pensle på konditorfarge. Det finnes også spesielle penner å få kjøpt med spisevennlig farge. Slike penner kan blant annet fås kjøpt hos Traktøren og Tilbords og enkelte hobbybutikker.

"Hvite kakefigurer" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-kakefigurer