Goro

Ingredienser



- ♥ 1 egg
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 1,75 dl kremfløte
- ♥ 1 ss konjakk
- ♥ 500 g hvetemel
- ♥ 1 ss potetmel
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 325 g smør

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk kremfløten til krem og bland den deretter i eggedosisen. Rør inn konjakk. Bland sammen det tørre i en annen bolle og smuldre i romtemperert smør. Kna dette så i røren til du får en jevn, klissete deig. La deigen ligge tildekket i kjøleskapet i 2 timer og gjerne over natten.

Ta ut litt og litt av den kalde deigen og kjevle den ut tynt (se tips). Skjær ut firkanter som passer til gorojernet (se tips). Legg deigfirkantene oppå hverandre med mellomleggspapir (matpapir) imellom. Oppbevar dem kjølig frem til stekingen.

Varm opp gorojernet. Spray det med litt formfett før steking og gjør dette gjerne på nytt mellom hver kake du steker. Stek kakene lyst gylne. Pass nøye på at kakene ikke blir brent, for de trenger ikke lang steketid.

Renskjær kantene på kakene og del dem opp med en skarp kniv. Avkjøles på rist før de legges i en tett kakeboks.

Tips

♥ Det er viktig at deigen til Goro kjevles ut tynt. Det sies at man skal kjevle så tynt at man ser mønsteret i underlaget gjennom deigen. Bruk litt ekstra mel til utkjevlingen, men ikke mer enn nødvendig. En plastmatte som underlag er et kjempegodt hjelpemiddel.

♥ Deigfirkantene må være like store som gorojernet. Deigen flyter ikke noe særlig ut under stekingen, så derfor er det viktig å kjevle ut passe stort. Det følger som regel med en pappfirkant som du kan bruke som mal når du kjøper gorojern, ellers kan du lage en selv.

♥ Det er smart å kjevle ut all deigen før du begynner stekingen.

♥ Å lage Goro er tidkrevende, men det går fint an å fordele arbeidet på 3 dager. Lag deigen den første dagen og kjevle ut den andre dagen. Pakk stabelen med deigfirkanter godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter. Så kan du steke kakene den tredje dagen.

♥ Goro oppbevares i tett kakeboks.

♥ For en enklere variant, se oppskrift på **Goro uten kjevling**.

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

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