Karamellflarn med sjokoladefyll



Ingredienser

150 g smør
0,5 dl lys sirup
0,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
2 dl sukker
2 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)

Fyll:
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en kjele. Ha i de øvrige ingrediensene og rør raskt sammen til en jevn deig.
Sett deigen på stekeplater dekket med bakepapir, ca 1 liten teskje til hver kake. Ikke lag dem for store og beregn ekstremt god plass! Det er ikke vits i å ha flere enn 6-8 kaker pr plate, ellers flyter kakene inn i hverandre. Det skal bli ca 40 stk til sammen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 7-8 min. Følg godt med, kakene skal ha gylden karamellfarge og ikke bli brente i kantene.

Ta stekeplaten ut av ovnen og dra bakepapiret med de stekte kakene over på en rist. La kakene ligge på bakepapiret til de er helt kalde og lett kan tas av bakepapiret.

Smelt kokesjokoladen i en skål over vannbad. Gå igjennom alle kakene og finn to og to som er omtrent like store og passer sammen. Smør sjokolade mellom kakene med en smørekniv og legg dem sammen. Legg dem i kjøleskapet til sjokoladefyllet har stivnet.

Tips

Kakene oppbevares best i kjøleskapet, ellers smelter sjokoladen og kakene kan bli klissete.

Se også **Karamellflarn** som er samme oppskrift, men uten fyll.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamellflarn-med-sjokoladefyll