Pepperkakeformer med multekrem

Ingredienser



300 g pepperkakedeig

Fyll:
3 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker
multer

Fremgangsmåte

Klem pepperkakedeig ut i sandkakeformer som er godt sprayet med formfett. (Ikke lag dem for tynne i bunnen.)

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 12-15 min. Avkjøl kakene litt i formene før de forsiktig hvelves ut. Avkjøl helt på rist.

Før servering fylles formene med pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker. Legg på et stor spiseskje multer og dryss eventuelt over litt melis til slutt.

Tips

Det går like fint å bruke hjemmelaget som ferdigkjøpt pepperkakedeig.

Det er godt med litt ekstra vaniljesukker i kremen sammen med de litt syrlige multene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakeformer-med-multekrem