Chocolate Whoopie Pies



Ingredienser

120 g smør
200 g sukker
1 eggeplomme
1 ts vaniljeessens
1 ts natron
1 dl varmt vann
1 dl kefir
80 g kakao
240 g hvetemel

Fyll:
250 g melis
60 g smør
3 ss kremfløte
2 ts vaniljeessens
2 ss kakao

Pynt:
rosa sjokoladehjerter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Tilsett eggeplomme og pisk til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens. Rør ut natron i varmt vann (dette bruser opp) og bland i. Rør så i kefir, kakao og til slutt hvetemelet. Bland til en jevn og klumpfri deig, men ikke rør mer enn nødvendig.

Form deigen til runde baller (ca 2,5 cm i diameter). Bruk fuktige hender og skyll dem ofte i vann, for deigen er litt klissete. Legg disse ballene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk ballene så litt flate med fingrene så du får små, runde tykke kaker.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 5-8 min. Kakene sveller litt opp under stekingen. De ferdigstekte kakene vil være myke når de tas ut av ovnen, men blir fastere når de avkjøles. Flytt de stekte, varme kakene over på en rist ved hjelp av en stekespade og la de avkjøles til de blir helt kalde.

Pisk sammen mykt smør, melis, fløte, kakao og vaniljeessens til en luftig sjokoladekrem.

Sett sammen to og to kaker med sjokoladekrem i mellom. Klem lett sammen. Pynt eventuelt med et sjokoladehjerte før servering.

Tips

Jeg har laget sjokoladehjertet på bildet av rosa sjokolade med jordbærsmak. Dette fås kjøpt i det belgiske merket Callebeaut. Jeg har ikke sett dette produktet i norske butikker enda, men det kan kjøpes i en annen super, svensk nettbutikk www.strosselannat.se. Det går selvfølgelig også kjempefint å lage sjokoladehjerter av vanlig mørk eller hvit sjokolade.

Sjokoladehjerter lager du ved å smelte sjokolade (dette gjøres raskt i mikro). Ha sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir og klipp et ørlite hull i enden. Sprøyt så hjerter (eller andre mønster) på bakepapir. Sett bakepapiret på et brett inn i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Oppbevares i kjøleskapet helt til du skal bruke dem. Sjokoladehjertene blir nokså skjøre så vær forsiktig når du tar i dem.

Det blir også lekkert om du pynter kakene med et lite melisdryss i stedet.

"Chocolate Whoopie Pies" smaker aller best samme dag de er laget, for da er kakene på sitt mykeste. Hvis du vil oppbevare dem i et par dager, er det viktig at du pakker dem godt inn i plast, så de ikke blir tørre. Det går også fint å fryse "Chocolate Whoopie Pies".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-whoopie-pies