Cappuccinokaker



Ingredienser

225 g mykt smør
150 g sukker
1 eggeplomme
2 ts cappuccinopulver
1 ss kokende vann
280 g hvetemel

Pynt:
200 g hvit sjokolade
kakaodryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommen. Løs opp cappuccinopulveret i 1 ss kokende vann til en tykk masse. Pisk dette så inn i smørkremen. Bland i melet til en jevn deig.

Del deigen opp i to runde emner. Pakk deigemnene inn i plastfolie og la stå kjølig i 30-60 min.

Ta deigen ut av kjøleskapet og kjevle den mellom to ark bakepapir til ca 3 mm tykke leiver. Stikk ut runde kaker som er ca 6 cm i diameter. Legg kakene med litt avstand på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10-12 min til de er gyldne. La de avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade. Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Smelt hvit sjokolade og fordel en klatt på hver kake som du smører litt utover med baksiden av en skje. La kakene stå til sjokoladen har stivnet. Sikt over tynt lagt kakao til slutt.

Tips

Jeg bruker vanlig, usøtet cappuccinopulver fra Nescafé til denne oppskriften.

Kakene kan oppbevares i tettsluttet kakeboks. Husk at boksen bør stå kjølig, ellers vil sjokoladepynten smelte og kakene bli klissete.

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

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