Fylte riflekjeks



Ingredienser

Riflekjeks:
♥ 500 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 2 egg (se tips)

Fyll:
♥ 125 g delfiafett
♥ 200 g melis
♥ 5 dråper sitron- eller limeessens (se tips)
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Riflekjeks:

Ha mel og sukker i en food processor. Kjør dette raskt sammen.

Tilsett mykt smør i klatter og kjør videre til du ser at smøret har smuldret seg fint sammen med det tørre.

Tilsett eggene og kjør videre til deigen er godt blandet.

Ha deigen i en bolle og kna den raskt sammen.

Fyll deigen i en småkakepresse med riflemønster (se tips).

Press deigen ut og skjær i jevnstore lengder (ca 6 cm lange).

Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter. Kakene skal være lyse, men litt gylne i kantene.

Avkjøles på rist til de er helt kalde.

Fyll:

Smelt delfiafettet i en liten kjele. Rør inn melis.

Tilsett dråper sitron- eller limeessens (se tips).

Avkjøl blandingen i romtemperatur til den begynner å tykne.

Rør så inn egget. Sett kremen kaldt til den er stiv, men fortsatt smørbar.

Sett sammen riflekjeksene, to og to, med krem imellom.

Oppbevar kakene i tett kakeboks.

Tips

♥ Jeg bruker alltid store egg når jeg baker, men i denne oppskriften er det spesielt viktig at du gjør det, ellers vil mørdeigen bli for smuldrete. Deigen skal bli smidig og fast. Hvis den blir for bløt, vil riflemønsteret på kakene forsvinne under stekingen.

♥ I starten vil fyllet virke veldig flytende, men det stivner og blir temmelig fast når det er avkjølt. Det er nødvendig å piske inn egget, ellers vil fyllet bli for hardt ved avkjøling til å kunne smøres.

♥ For å lage disse kakene trenger du som sagt en småkakepresse. Mørdeigen er for fast til å presses gjennom en vanlig kakesprøyte. Småkakepressen har ulike sjablonger som gjør at den kan benyttes til kransekake, vaniljekranser, smørkranser osv. - og altså også for å lage dekorative riflekjeks. □□

Småkakepressen er veldig enkel å bruke. Den skrus åpen i enden hvor man kan legge inn ønsket mønsterplate. Man sveiver på håndtaket i den andre enden for å åpne opp hulrommet inni pressen. Så fyller man på med deig, skrur igjen og sveiver håndtaket motsatt vei slik at deigen presses ut av åpningen. Når deigen i pressen er

brukt opp, gjentas prosessen, slik at man fyller pressen med ny porsjon deig.

Du finner småkakepressen jeg har brukt i nettbutikken til Slikkepott.no **HER**.

♥ Du kan bruke dråper sitronessens som fås kjøpt i vanlige matbutikker, men du kan også smaksette fyllet med essens med annen smak. Du finner et enormt stor utvalg av smaker i nettbutikken til Slikkepott.no, se **HER**.

Jeg har her brukt limeessens, som jeg synes ga en veldig god og frisk smak på fyllet. Se link til produktet **HER**. Essensen er veldig konsentrert, så det trengs kun noen dråper for å gi god smak på fyllet.

♥ Fylte riflekjeks kan oppbevares i romtemperatur i tett boks. De holder seg gode i flere uker.

♥ Fylte riflekjeks er fine å gi bort i gave. Søte gaveposene og esker med julemotiv finner du **HER** (jeg brukte disse posene **HER** og rødt satengbånd som du finner **HER**).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-riflekjeks