

Dominokaker



PORSJONER



TILBEREDINGSTID



STEKETID



LETT



FLEKSIVISP



2
FIRKANTEDE
KAKEFORER



BAKEPAPIR

INGREDIENSER:

TIL ALT-I-ETT SUKKERBRØD

- 225g selvhevende mel
- 1 ts bakepulver
- 225g strøsukker
- 225g myk margarin
- 4 egg
- Syltetøy til fyll
- Pisket krem til fyll

TIL GLASUREN:

- 200g melis
- 4 ss kakaopulver
- Varmt vann til blanding
- Hvite sjokoladedråper

SLIK GJØR DU:

TIL ALT-I-ETT SUKKERBRØD

1. Sett ovnen på 180°, 350F°, gassmerke 4. Smør en kakeform med litt olje eller margarin.
2. Legg en sirkel med bakepapir i bunnen av to kakeformer og smør papiret.
3. Putt alle ingrediensene i blandeollen.
4. Fest fleksivispen og bland til du blandingen er lys og luftig.
5. Fordel blandingen i de to formene med en slikkepott, og glatt overflaten.
6. Putt dem i ovnen i 20-25 minutter. Ikke glem å bruke grytekluter.
7. Når kakene er ferdig vil de ha skrumpet litt fra sidene i formen. Trykk lett på toppen av kaken med fingeren. Når kakene er ferdig vil de "poppe" tilbake.
8. Sett kakene til kjøling på rist.
9. Når kakene er avkjølt smører du først et lag syltetøy på den ene, så et lag krem, og plasserer jordbær langs kanten av kaken.
10. Sett på plass den andre kaken og dryss med melis før servering.

TIL GLASUREN

1. Først lager du alt-i-ett-sukkerbrødet i kjøkkenmaskinen din. Stek sukkerbrødene i to kvadratiske kakeformer.
2. La kakene kjøles ned og skjær dem i en fin firkantet form. (Du kan bruke eventuelle kakebiter som du skjærer bort i trøffeloppskriften).
3. Sikt melis og kakaopulver sammen og tilfør varmt vann, litt om gangen. Ikke bruk for mye vann, da vil glasuren bli for tynn.
4. Smør glasuren på kakene og vent til den er nesten stiv.
5. Del hver kake i to og skjær hver halvdel i fire deler. På den måten får du 16 små kaker.
6. Lag en strek tvers over hver lille kake. Bruk deretter de hvite sjokoladedråpene til å lage dominoprikkene.