

Dubbla hjärtkakor

Recept på söta kakor med smörkräm i två varianter. Baka och ge bort till någon du tycker om!

12 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakor:

150 g smör osaltat och rumstempererat
65 g strösocker
2 dl florsocker
215 g vetemjöl
15 g kakao

Smörkräm med vaniljsmak:

150 g smör rumsvarmt
2 dl florsocker
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 tsk vatten hett

Smörkräm med chokladsmak:

150 g smör
2 dl florsocker
50 g choklad smält
2 tsk vatten hett

Dekoration:

Chokladhjärtan

- 1 Sätt ugnen på 180°C över-och undervärme (160°C för varmluft). Klä en plåt med bakplåtspapper.
- 2 **Kakdeg:**
Vispa samman smör och strösocker mjukt och krämnt.
Fördela sockersmörret lika i 2 skålar. Tillsätt 100 g mjöl i en skål och sikta ned kakao. Blanda till en slät och chokladig deg.
Håll resterande mjöl i den andra skålen och blanda till en deg.
- 3 Arbeta med en deg i taget. Mjöla arbetsytan lätt och knåda försiktigt degen mjukt. Kavla ut till en ½ cm tjock platta. Använd små (3-4 cm) hjärtformade kakmått för att stansa 12 hjärtan.
- 4 Upprepa proceduren med resterande deg och gör ytterligare 12 hjärtkakor.
- 5 Flytta över alla hjärtan på bakplåt, lämna lite mellanrum mellan kakorna. Nagga kakorna lite med en gaffel. Låt plåtarna stå kallt i ca 30 minuter.
- 6 Grädda kakorna i cirka 10 minuter eller tills de får en lite gyllene kant. Låt kakorna svalna 10 minuter på plåtarna innan du lyfter över de på ett galler där de fortsätter att svalna helt.

7 Smörkräm:

Upprepa instruktionen för att få två smakvarianter:

Vispa smöret luftigt i en skål. Fortsätt vispa och tillsätt florsocker. Häll i det varma vattnet och rör ihop till en jämn smörkräm. Smaksätt smörkrämen med vaniljsockret/den smälta chokladen.

- 8 Bred chokladsmörkrämen över 6 ljusa hjärtan och vaniljkrämen över 6 st mörka hjärtan ända ut i kanterna. Lägg matchande hjärtkaka ovanpå.

9 Dekoration:

Använd överbliven smörkräm till att fästa chokladhjärtan som dekoration. Ställ kakorna kallt några minuter innan de är redo att serveras.