

Minihonningkager med Nutella®

Svær

24 Portioner

1 h 45 min.



Ingredienser

300 g honning

1 æg

120 g smeltet smør

1 dl mælk

190 g mel

60 g majsstivelse

1 ½ tsk. (5 g) bagepulver

4 tsk. (8 g) honningkagekrydderi

1 nip salt

1,5 dl piskefløde

50 g flødeost

20 g strøsukker

¼ appelsinskal

120 g Nutella®

guldsukkerperler og bladguldfleger til dekoration

Sådan gør du

1

Forvarm ovnen til 170 °C, og placer bagepladen i midten af ovnen. Smør en springform med en diameter på 24 cm med smør og drys med mel.

Pisk honning, æg, smeltet smør og mælk i en skål.

Sigt melet sammen med majsstivelse, bagepulver, krydderier og salt. Rør de tørre ingredienser sammen med honningblandingen, indtil det udgør en samlet masse. Hæld dejen over i springformen og bag den i 30 minutter (eller indtil du kan stikke en tandstikker ned i kagen og trække den op, uden at der sidder dej på den).

Tag kagen ud af ovnen, lad den køle af, og tag den derefter ud af springformen, og læg den på en rist.

2

Brug en rund kageform med en diameter på 3 cm til at skære 24 minikager ud, og skær derefter dem alle over i 2 lag.



**3**

Smør 2,5 g Nutella® ud på hvert skive, og sæt dem til side.

**4**

Piske fløden sammen med flødeost, sukker og appelsinskal, indtil blandingen er tyk og luftig. Hæld flødeostemoussen over i en sprøjtepose. Sprøjt moussen ud på de 24 minikagehalvdele, og saml dem med de resterende 24 minikagehalvdele med Nutella®-siden opad. Dekorér toppen af hver kage med guldsukkerperler og bladguldsflager.