

Mini-pepperkaker med Nutella®

Vanskelig

24 Porsjoner

1 h 45 min



Ingredienser

300 g honning

1 egg

120 g smeltet smør

1 dl melk

190 g hvetemel

60 g maizena

1 ½ teskje (5 g) bakepulver

4 teskjeer (8 g) pepperkakekrydderblanding

en klype salt

1 ½ dl kremfløte

50 g kremost

20 g sukker

¼ appelsinskall

120 g Nutella®

gullkuler (kakepynt) og bladgull til pynt

Slik gjør du



1

Forvarm ovnen til 170 °C og sett stekebrettet midt i ovnen. Smør og dryss en 24 cm rund kakeform (springform) med mel slik at kaken blir lett å ta ut. Visp sammen honning, egg, smeltet smør og melk i en blandebolle. Sikt melet sammen med maizena, bakepulver, krydder og salt. Bland honningen forsiktig inn. Hell kakerøren over i den klargjorte formen og stek i ca. 30 minutter (eller til en tannpirker er ren hvis du stikker den i midten av kaken). Ta den ut av ovnen, la den avkjøles og hvelv kaken over på en rist.



2

Bruk en 3 cm rund utstikker, stikk ut 24 minikaker og del hver av dem i 2 lag.

**3**

Smør 2,5 g Nutella® på hver og sett dem til side.

**4**

Pisk kremfløten i en bolle sammen med kremost, sukker og appelsinskall til en tykk og luftig krem.

Ha kremen over i en sprøytepose. Sprøyt kremen på 24 minikakehalvdeler og legg de andre 24 halvdelene oppå med siden med Nutella® vendt opp. Pynt hver kake på toppen med noen gullkuler og bladgull.