

Honningkagehjerter

Denne opskrift kræver hverken fordej og skal heller ikke stå i køleskabet, før de bliver bløde.

Disse her kan du lave på én og samme dag, og de smager skønt af jul og er dejlig blød i konsistensen. Efter bagning er de klar til at blive overtrukket med chokolade og blive pyntet med glasur. Du får ca 16 stk. honninghjerter ud af denne portion, som du kan spise selv eller dele ud til dem, du holder af. Det varmer altid med et hjerte :-)

Ingredienser til honningkagehjerter:

420 g speltmel
80 g fuldkornsspelt
10 g hjortetaksalt
8 g kanel
5 g stødt nellike
5 g ingefær
skal af 2 øko appelsiner
10 g potaske
3 æggeblommer
500 g honning

Fremgangsmåde:

- Varm ovnen op til 180 grader
- Bland mel sammen med hjortetaksalt, kanel, nellike, ingefær og skallen af appelsinerne
- Bland potaske med æggeblommerne i en lille skål og rør godt rundt. Det bliver til en tyk grød. Dette hælder du nu ned i melblandingen
- Tilføj honningen og rør det nu sammen med en elpisker med dejkroge. Tag dejen eventuel ud på bordet for at samle den til sidst. Læg den i en skål, og lad den stå i køleskabet i 1 time
- Drys nu mel på bordet, og rul dejen tyndt ud i en 4 mm tykkelse. Flyt rundt på dejen, imellem du ruller dejen ud, så den ikke klitrer til bordet. Tilføj eventuel mere mel på bordet, så dejen ikke hænger ved
- Tag din hjerteform, som har en størrelse på 10 cm i diameter, og stik hjerter ud
- Beklæd en bageplade med bagepapir, og læg hjerterne derpå. Der er plads til ca. 6 hjerter på én bageplade
- Bages midt i ovnen i ca. 8 min. De skal være fine brune i det. Tjek eventuel også bunden på dem. Er bundene blevet for sorte, har de fået for meget. Prøv eventuel først at bage bare én for at se, hvor mange minutter den skal have. Ovne er forskellige, og her er det vigtig, de ikke får for meget, da de ellers bliver for hurtigt tørre. Får de for lidt, kan det også gå galt, og de bliver for bløde, men øvelse gør mester :-)
- De er bløde, når de kommer ud af ovnen, men det skal de være.
- Tag fat i bagepapiret og løft det over på bordet, så honninghjerterne kan køle af på bagepapiret. Efter 1 minut stik da yderligere hjerterne ud igen, da de ikke har bevaret formen helt. Tag en skarp genstand for at skære bunden af hjertet fri fra bagepapiret.

Kageresterne kan du gemme i en pose. Kør det igennem en foodprocessor og brug det til en bund til en cheesecake. Det er mega lækkert!

- Læg nu hjerterne over på en rist og lad dem køle af. Disse hjerter her forbliver dejlig bløde, så du kan dyppe dem i chokolade med det samme, når de er blevet afkølet.
- Du kan også opbevare dem i en tætsluttende pose på køkkenbordet og så overtrække dem med chokolade, når du vil spise én eller to. Opbevarer du de overtrukne hjerter i køleskabet, bliver de tørre, så overtræk dem og glasér dem først, når du vil spise dem.

Ingredienser til chokoladeovertræk:

500 g mælkechokolade fra Callebaut (overtræk til ca 12 honninghjerter)

Fremgangsmåde:

- Varm chokoladen stille og roligt op i en skål, der har en størrelse som dine hjerter og som kan tåle at komme i mikroovnen
- Start med 700 w og giv det 30 sekunder ad gangen. Rør rundt, når tiden er gået. Giv det derefter 15 sekunder ad gangen. Rør rundt, hver gang tiden er gået. Fortsæt indtil chokoladen er knap smeltet. Du vil opleve, at selvom alle knapper ikke er smeltet, når de kommer ud af mikroovnen, så smelter de, når du rører rundt i chokoladen, da varmen så fordeler sig.
- Brug dit chokoladetermometer til at måle temperaturen, for det er MEGET vigtig, at chokoladen ikke bliver varmere end 34 grader, da den ellers ikke vil stivne.
- Nu kan du dyppe alle dine hjerter. Start med at lægge toppen ned først, vend rundt, og lad nu chokoladen komme på bunden. Jeg bruger 2 bøjede gafler til at dyppe hjerterne med
- Læg dem over på noget bagepapir for at chokoladen kan størkne
- Du kan også vælge at bruge overtræksknapper, hvis ikke du har et termometer, men smagen er ikke den samme, men til gengæld går det hurtigere, og chokoladen skal bare være smeltet, når du vil overtrække. Da er temperaturen ligegyldig.

Glasur:

100 g flormelis

21 g past. æggehvider

Fremgangsmåde:

- Hæld det hele i en skål og rør godt rundt. Glasuren er nu klar til brug. Ønsker du at farve glasuren, deler du bare den hvide glasur op i mindre skåle, hvor du så kan tilsætte pastafarve efter ønske. Brug ikke frugtfarve, da det gør glasuren tynd.

Det endelige hjerte

- Sprøjt dine hjerter, når chokoladen er størknet. Hvis du vil putte dem i en cellofanpose, så vent til glasuren er størknet. Bind en sød sløjfe rundt om posens åbning, og du har nu et hjerte lavet med kærlighed og masser af smag.