LINDA BEN

Piparkökujógúrtkaka



Eldunartími

24 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við alveg dásamlega skyrköku eða réttara sagt jólajógúrtköku sem þarf ekki að baka. Áferðin er silkimjúk og bragðið einstaklega ljúft. Kakan er ekki mjög sæt á bragðið, heldur er hún létt og góð.
Botninn er að sjálfsögðu úr piparkökum til þess að ýta ennþá meira undir jóla piparkökujúgúrtið.
Þetta er einföld og ljúffeng kaka sem sómir sér vel til dæmis í vinkonu jóla brunchinum eða kaffiboðinu.

Piparköku jógúrtkaka

- 300 g piparkökur
- 100 g smjör
- 300 ml rjómi
- 460 g (2 krukkur) jólajógúrt með piparkökubragði
- 80 g flórsykur

Aðferð:

1. Smyrjið 22 cm smelluform, bara hringinn ekki botninn, og klæðið með smjörpappír. Setjið hringinn á kökudisk.
2. Setjið piparkökurnar (takið nokkrar frá til að skreyta með) í matvinnsluvél og látið ganga þar til þær eru orðnar að dufti.
3. Bræðið smjörið og blandið því saman við piparkökuduftið, blandið saman og setjið í botninn á kökudiskinn. Pressið vel niður og svolítið upp hliðarnar á kökuforminu. Setjið í frysti.
4. Þeytið rjómann og blandið jólajúgúrtinu saman við, bætið flórsykrinum út í og hrærið.
5. Hellið deiginu yfir botninn og setjið í fyrsti og geymið yfir nótt.
6. Takið úr frysti og berið fram u.þ.b. 30-60 mín eftir að kakan hefur verið tekin úr frystinum. Takið smelluformið og smjörpappírinn af kökunni. Myljið piparkökurnar sem voru teknar til hliðar og skreytið kökuna.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.