

Vera och Herman bakar Hjärtedagskakor



När Herman kommer på besök är Vera i full färd med att baka:

-Jag gör Hjärtedagskakor, säger hon upplysande.
-Men brukar man inte äta bakelser på Alla Hjärtans Dag, undrar Herman fundersamt.
-Jodå, säger Vera, men bakelserna brukar pappa köpa på kondis, så jag gör mina favoritkakor istället.

Det är kolakakor, det vet Herman sedan tidigare, han gillar också kakor, men inte är det lika läckert som bakelser ändå.

Vera åker iväg och rotar i besticklådan, vad ska hon nu göra?

-Gaffla förstås! Vera viftar triumferande med en sådan där stor gaffel som man brukar använda när man äter kött. Hon gör fina ränder i kakdegen som ligger i två strängar på plåten innan hon och Herman hjälps åt att sätta in den i ugnen.

Herman tycker att kolakakor inte bara kan byta namn så där till Hjärtedagskakor, de är väl ändå kolakakor?

-Nej då, säger Vera, vi ska strössla dem. Det är strösslet som gör dem till Hjärtedagskakor, och så visar hon Herman burkarna med olika strössel i rosa, lila och rött som hon precis köpt.

När kakorna är ljusbruna tar de ut plåten, och medan längderna fortfarande är varma strösslar de för glatta livet. Det hamnar hjärtan och pärlor både här och där, fast mest på kakorna tack och lov.

De delar längderna i lagom stora bitar och medan kakorna kallnar spelar de tv-spel. Sedan är det dags att fika, kall mjölk och nybakade hjärtedagskakor.

-Det var riktigt, riktigt gott, mumsar Herman, nästa lika gott som bakelser...

-Jag visste väl det, konstaterar Vera nöjt.

Här kommer receptet på Veras Hjärtedagskakor:

100 gr rumsvarmt smör
1 dl strösocker
2 msk ljus sirap
1 msk vaniljsocker
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Vispa ihop socker, smör, vaniljsocker och sirap
3. Blanda ner mjöl med bakpulver och rör ihop till en deg
4. Rulla två längder, lägg på en plåt klädd med bakplåtspapper
5. Gaffla
6. Sätt in i ugnen och grädda ca 10 minuter, de ska vara ljusbruna när de är klara
7. Ta ut och strössla medan kakorna är varma, tryck fast strösslet lite lätt men akta så du inte bränner dig! Skär sedan längderna i lagom stora snittar, låt kallna.

