

#BagLiveMedOetker | Petit fours med citron og bær

30 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose

silikone cylinderform

Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

Dr. Oetker rosette tyl; ø 8 mm

Petit fours bunde med citron:

70 g blødt smør

70 g Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)

60 g revet marcipan

1 æg str. M/L

1 knsp. salt

Petit fours bunde med bær:

70 g blødt smør

70 g Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)

60 g revet marcipan

1 æg str. M/L

1 knsp. salt

Citron frosting:

160 g Dr. Oetker Juicy Lemon

Icing & Frosting , resten af posen

100 g flødeost

50 g blødt smør

½ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Bær frosting:

160 g Dr. Oetker Berry Fantasy

Icing & Frosting , resten af posen

100 g flødeost

50 g blødt smør

½ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Dr. Oetker Concentrated Pink

Colour



#BagLiveMedOetker:

Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her: [#BagLiveMedOetker v/ Nipuni Julie](#). Du kan læse mere om Nip på [hendes populære blog](#).

Du kan finde indkøbshjælp herunder, som viser, hvor du kan købe de Dr. Oetker produkter der bliver brugt i opskriften.

Du kan også købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på [Bagetid.dk](#) ved at [klikke her](#).

Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Berry Fantasy Icing & Frosting kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Mandelmel kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Marcipan kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Vanilla Paste kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour kan købes hos Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Pink Colour kan købes hos Meny og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Gold Glitter Spray kan købes hos Meny og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Silver Glitter Spray kan købes hos Meny og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#)

Redskaberne der bliver brugt i live udsendelsen:

De brugte silikoneforme til Petit fours fra silikomart kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Rosette tyl ø 8 mm kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Stjernetyl 16 mm kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker engangssprøjteposer kan købes online på [Bagetid.dk](#)

Tænd ovnen på 200 °C almindelig ovn.

Guld koralpynt til citron petit fours:

20 g smagsneutral olie

40 g vand

10 g hvedemel

Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

Dr. Oetker Gold Glitter Spray

Pynt til bær petit fours:

Dr. Oetker Silver Glitter Spray

friske jordbær, skåret i kvarte



1 Petit fours bunde med citron:

Pisk blødt smør og Icing & Frosting Juicy Lemon sammen i en skål til en ensartet masse.

Tilsæt mandelmel, groftrevet marcipan, æg og salt og pisk igen. Fyld dejen i en sprøjtepose. Fordel massen i en silikone cylinderform (15 huller, som [denne silikoneform fra bagetid.dk](http://denne.silikoneform.fra.bagetid.dk)) og bag bundene i ca. 10-12 minutter til de er gyldne.

Lad dem køle helt af, før de vendes ud af formen. Med fordel kan bundene sættes kortvarigt i fryseren, inden de vendes ud.

Fordel dem på det fad, de skal serveres på.

2 Petit fours bunde med bær:

Gentag trin 1, men erstat Icing & Frosting Juicy Lemon, med Berry Fantasy.

3 Citron frosting:

Pisk Icing & Frosting Juicy Lemon, flødeost, blødt smør og vanilla paste godt sammen. Fyld den i en sprøjtepose med [Dr. Oetker 16 mm stjernetyl](#). Sprøjt dutter på de 15 petit fours bunde med citron.

4 Bær frosting:

Gentag trin 3, men erstat Icing & Frosting Juicy Lemon, med Berry Fantasy. På billedet er der brugt [Dr. Oetker rosette tyl 8 mm til opsprøjtning](#).

5 Pynt til citron petit fours:

Bland olie, vand, hvedemel og farve godt sammen. Hæld massen på en meget varm pande og steg det til der ikke er mere olie tilbage. Læg korallen på et stykke køkkenrulle, der kan suge det sidste olie. Når korallen er kold, brækkes den i små stykker, der sprayes med Gold Glitter Spray.

Placér de små stykker koral ovenpå de små citron petit fours.

6 Pynt til bær petit fours:

Spray herefter frostinggen med Silver Glitter Spray og læg et stykke jordbær på toppen af hver kage.

Tip:

Skal du bruge mange petit fours til en større begivenhed så som bryllup, confirmation eller barnedåb kan du med fordel bage bundene løbende og fryse dem ned i en lukket beholder. På dagen tages de op af fryseren og dekoreres med frosting og pynt.