

# Flamingo cupcakes

ca. 16 stk.



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

## 1 Mazarincupcakes:

Pisk smør og sukker godt sammen til det er lyst og luftigt. Riv marcipanen groft og tilsæt den til blandingen, pisk det godt sammen. Tilsæt æggene ét ad gangen, pisk godt imellem hvert æg. Vend melet i dejen med en dejskraber.

Fordel dejen i silikone, metal eller papir cupcakeforme (husk at smøre formen, hvis der bruges metalform). Fyld formene 2/3 op, da dejen vil hæve under bagning.

Bag mazarinkagerne i 25-30 minutter. Lad kagerne køle helt af, før de tages ud af formene, hvis der bruges papirforme, så lad kagerne blive i formene.

**Bagetid: 25 - 30 minutter**

## Ingredienser:

### Redskaber:

ca. 16 cupcakeforme  
2 Dr. Oetker engangssprøjteposer  
håndmixer  
si  
stjernetyl, flerrillet  
kagerulle  
hjerte udstikker, lille

### Mazarin cupcakes:

200 g blødt smør  
200 g sukker  
200 g marcipan  
4 æg str. M/L  
60 g hvedemel

### Hindbærcurd:

1 blad Dr. Oetker Husblas  
150 g hindbær (optøede hvis frosne)  
1 citron (ca. ½ dl citronsaft)  
70 g rørsukker (alm. sukker kan bruges)  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
1 æg str. M/L  
50 g smør

### Fondant pynt:

1 pakke Dr. Oetker Pink Fondant (250 g)  
50 g Dr. Oetker Hvid fondant  
Dr. Oetker Concentrated Black Colour

### Hindbærsmørcreme:

80 g friske hindbær (ca. ½ dl hindbærssaft)  
175 g blødt smør  
1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream  
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

## 2 Hindbærcurd:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom hindbær og citronsaft op i en gryde, og bring det i kog. Kog til hindbærrene er møre. Hæld saften gennem en si.

Kom hindbærssaft, sukker, Vanilla Paste og æg i en gryde og varm det op over middel varme, under konstant piskning. Pisk over varmen til massen begynder at tykne. Det tager 5-10 minutter, pas på ikke at bruge for høj varme, da der så er risiko for at ægget skiller.

Tag gryden af varmen, og kom smørret i. Rør det godt sammen, så smørret smelter ud i hindbærmassen. Vrid husblassen fri for vand, og smelt den ned i hindbærcurden.

Kom hindbærcurden i en skål, og sæt den på køl i en halv times tid, til den er helt kold. Rør den kort igennem, så den bliver glat og ensartet og kom den i en sprøjtepose.

## 3 Fondant pynt:

Ælt den pinke fondant igennem så den bliver smidig, rul derefter stænger ud til flamingoens hals, og giv dem et bøj, så de får form som en julestok.

Ælt halvdelen af den hvide fondant sammen med Concentrated Black Colour. Tril derefter en sort og hvid kugle fondant, placér først den hvide og derefter den sorte kugle for enden af halsen som næb, form den lidt til så den bliver spids som et næb. Rul meget små kugler af sort fondant og brug dem til at lave flamingoernes øjne og sæt dem fast på hovedet af hver flamingo.

Rul den resterende pinke fondant ud i et tyndt lag, brug lidt majsstivelse eller flormelis, så det ikke klistre til bordet. Udstik to hjerter til hver cupcake.

## 4 Hindbærsmørcreme:

Mos hindbærerne til en puré, si kernerne fra og sæt hindbærssaften til side.

Bland stuetempereret smør med indholdet af en pose Base for Buttercream i en stor skål og pisk med en håndmixer i ca. 3 minutter, tilsæt hindbærssaft og pisk i yderligere 1-2 minutter, til smørcremen er let og luftig. Tilsæt lidt Concentrated Pink Colour, til den ønskede lyserøde farve opnås.

Kom smørcremen i en sprøjtepose med en mangetakket stjernetyl og lad den ligge ved stuetemperatur indtil brug.

5 Samling:

Stik eller skær forsigtigt et hul i midten af hver cupcake, skær ca. halvsvejs ned, sprøjt lidt hindbærcurd i hullet. Tag kagen der blev skåret ud af hver cupcake og skær lidt af det fra, så der er et "låg" tilbage. Læg låget over hindbærcurden.

Tag sprøjteposen med smørcreme og sprøjt en svirvel af smørcreme på kagerne som flamingoens krop. Placer derefter flamingoens hals i smørcremen på hver kage og placér to hjerter i siden på hver cupcake som flamingoens vinger.

Tips:

Lav gerne fondantpynten i god tid, fx dagen før. Det er en fordel, hvis fondanten har tid til at tørre lidt, da den så nemmere holder formen, når den bliver sat på kagerne.

Du kan undlade at lave hindbærcurden som fyld, hvis du synes det er lidt for omstændigt og så nøjes med at lave kagerne som mazarinkager med hindbærsmørcreme.