

Galaxy Småkager | KreaHjørnet

30 - 35 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Sugar Cookie Dej:

125 g blødt smør
175 g sukker
1 stk. æg str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
1 knsp. salt
¼ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
275 g hvedemel

Royal icing:

1 bæger pasteuriserede æggehvinder str. M/L
1 tsk. citronsaft
150 g flormelis
2 spsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve
2 spsk. Dr. Oetker Sort konditorfarve
3 spsk. vand
1 Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls
1 Dr. Oetker Sølv Glitter Gelé

1 Sugar Cookie Dej:

Pisk smør og sukker hvidt og pisk ægget i. Smag æggemassen til med vaniljeekstrakt og salt. Tilsæt bagepulver og hvedemel og rør dejen sammen. Form dejen til en kugle og tryk den flad. Pak dejen ind i husholdningsfilm og sæt den på køl i et par timer (gerne natten over).

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 3-4 mm. Udstik småkagerne og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i midten af ovnen i 9-11 min. til de er let gyldne. Afkøl kagerne helt på et bagerist.

2 Royal icing:

Pisk æggehvinder, flormelis og citronsaft med en håndpisker først 1 minut ved lav hastighed og dernæst 10 min. ved høj hastighed. Del glasuren i tre skåle. Farv den ene portion mørk tyrkis med den blå farve, og den anden mørkegrå med den sorte farve + 1 spsk vand. Tilsæt 2 spsk vand til den hvide glasur for at opnå den rigtige konsistens. Fyld de tre glasurer i hver sin sprøjtepose eller frysepose og lig dem i køleskab, gerne 1-2 timer, da det vil få farverne til at blive mørkere i farven, den grå skal gerne blive sort.

3 "Marmorerings" pynteteknik:

Start med at klippe spidsen af sprøjteposerne. Hold alle 3 poser på en gang og sprøjt snirkler ud på en tallerken. Tag en kødnål eller andet spidst og træk snirkler rundt i glasuren. Dyp overfladen af hver småkage i glasur og kø overfladen glat med en knækpalet eller kniv.

4 "Våd i våd" stjerner:

Pynt småkagerne yderligere ved at lave hvide prikker i de mørke dele af småkagen. Træk nu stjerne "spidser" med en kødnål ved at køre nålen fra centrum af prikken og ud i det mørke. Fortsæt ialt 4 gange, husk at rengøre nålen efter hver spids.

5 Sølvpynt:

Pynt med sølvperler imens småkagen stadig er våd. Når småkagerne er tørre kommer lidt sølv glitter gelé på og tørres ud over overfladen.

Tip:

Lad de dekorerede småkager tørre helt igennem før servering. Processen kan eventuelt hurtiggøres ved at tørre småkagerne i varmluft på 50 °C. Den lave temperatur sikrer at glasuren ikke smelter.