

Hjerte-småkager til Valentinsdag | Kreahjørnet

20 - 25 stk.



nem

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 æggeghvider str. M/L
1 tsk. citronsaft
150 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve

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 æggeghvide, flormelis og citronsaft med en håndpisker først 1 minut ved lav hastighed og dernæst 10 min. ved høj hastighed. Del glasuren i to skåle. Farv den ene portion lys pink med den røde farve. Fyld de to farvede glasurer i hver sin sprøjtepose og klip et hul i spidsen på et par mm.

③ "Våd i våd" pynteteknik:

Start med at skabe en base af glasur med enten den ene eller anden farve.

Tegn først en præcis kant rundt langs hjertets kant. Derefter "oversvømmes" midten af kagen, med glasur i samme farve. Brug evt. en kødnål til at punktere eventuelle lufthuller og udjævne mellemrum.

Vælg nu sprøjteposen med den anden farve og tegn små prikker rundt langs kanten, hold ca. 1 cm afstand imellem hver.

Brug nu spidsen af kødnålen til at trække igennem hver prik, fra den ene til den anden side. På den måde dannes der små søde hjerter i glasuren. Husk at tørre nålen af mellem hvert hjerte for at udgå at farverne bliver blandet.

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.

Tip:

Sprøjteposer kan erstattes af fryseposer.