

Påskeyllinger a la Kajkage

6 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer eller håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
rund udstikker; ø 7 cm
kagerulle

Overtræksmarcipan:

200 g marcipan
100 g flormelis
1 spsk. glukosesirup
Dr. Oetker Concentrated Yellow
Colour

Påskeyllinger:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing
& Frosting eller anden variant
100 g blødt smør
100 g flødeost
1 lagkagebund (færdigkøbt)
6 tsk. appelsinmarmelade

Pynt:

Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Concentrated Orange
Colour
Dr. Oetker Concentrated Black Colour

1 Overtræksmarcipan:

Bland marcipan, flormelis, glukosesirup og Concentrated yellow color sammen til en ensartet masse. Dette kan enten gøres i en standmixer, med en håndmixer med dejkroge eller ved håndkraft. Når farven er godt fordelt kan marcipanen æltes sammen med hænderne til det bliver en sammenhængende masse. Kom marcipanen i køleskabet i en tæt lukket pose indtil den skal bruges.

2 Påskeyllinger:

Hæld indholdet af Icing & Frosting posen i en skål og tilsæt blødt smør og flødeost. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved høj hastighed i 4 minutter. Kom cremen i en sprøjtepose med rund tyl.

Udstik 6 små bunde af den færdige lagkagebund med en rund udstikker ø 7 cm. Hjemmelavede lagkagebunde er ikke vanskelige at lave og smager himmelsk - prøv [denne opskrift](#).

Kom 1 tsk. appelsin eller citrusmarmelade på hver bund og fordel det jævnt ud. Lav evt. selv en [hjemmelavet citrusmarmelade med smag af appelsin, citron og vanilje](#) i denne anledning.

Sprøjt cremen ud på hver bund. Start ved at holde sprøjteposen i midten af kagebunden og sprøjt cremen ud, så det spredes ud til kanten af bunden. Træk langsomt sprøjteposen op så cremen får en top som på en flødebolle. Stil kagerne på køl.

③ **Pynt:**

Vej marcipanen i klumper á 50 g. Rul klumperne ud til flade cirkler på ca. ø 15 cm.

Læg forsigtigt hvert stykke marcipan hen over en lagkagebund med creme. Fold marcipanen i kanten og sørg for at al cremen er dækket. Skær overskydende marcipan væk.

Sæt et par Sugar Eyes fast på hver påskekylling med lidt citrusmarmelade.

Tag den overskydende gule marcipan og brug den orange concentrated color til at farve det orange. Form små næb af den orange marcipan og sæt dem på hver påskekylling.

Brug en tændstik eller anden spids genstand til at tegne mund med sort concentrated color på næbbet af hver kylling.