

Regnbue småkager

ca. 16 stk.



nem

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
kagerulle
rund udstikker; ø 9 cm
pensel

Vaniljesmåkager:

115 g blødt smør
65 g sukker
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract
200 g hvedemel
1 - 2 tsk. mælk

Regnbue fondant pynt:

1 pakke Dr. Oetker Hvid fondant (250 g)
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
flydende honning til pensling

1 Vaniljesmåkager:

Pisk smør, vaniljeekstrakt og sukker sammen til det er lyst og luftigt. Tilsæt mel og pisk dejen sammen til en småkagedej. Hvis dejen er for tør, så tilsæt 1-2 tsk. mælk til dejen har samlet sig.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, til en tykkelse på ca. ½ cm. Udstik cirkler med en rund udstikker (ø 9 cm). Skær derefter hver cirkel over på midten, så der bliver to halv-cirkler. Kom småkagerne over på en bageplade med bagepapir, sørg for at der er lidt plads imellem småkagerne.

Kom pladen i køleskabet i ca. 30 minutter, dette gør at småkagerne lettere holder formen, når de bliver bagt.

Tænd ovnen på 180 °C almindelig varme eller 160 °C varmluft.

Bag småkagerne i den forvarmede ovn, midt i ovnen, i ca. 15 minutter, til de er let gyldne. Tag småkagerne ud af ovnen og lad dem køle af på bagepladen i ca. 10 minutter, kom dem derefter over på en rist og lad dem køle helt af.

Bagetid: 15 minutter

2 Farvet fondant:

Farv fondanten imens småkagedejen hviler i køleskabet.

Del fondanten i 6 lige store stykker. Kom husholdningsfilm omkring den fondant der ikke arbejdes med, så det ikke tørrer ud.

Drys et bord med flormelis, tag et stykke fondant og ælt det blødt og smidigt. Lav en fordybning i fondanten, og kom lidt Concentrated Pink Colour i, ælt farven godt ind og tilsæt mere indtil den ønskede farve opnås. Gentag processen med den resterende fondant og de andre Concentrated Colours, men lad én portion fondant være hvid. Husk at komme husholdningsfilm om fondanten indtil den skal bruges.

3 Samling af regnbue småkagerne:

Pynt småkagerne når de er helt kolde. Tag et lille stykke af alle de farvede fondantkugler og rul dem til tynde pølser.

Pensl en småkage med honning på den ene side. Tag først den lyserøde fondant-pølse og læg den øverste i en bue på småkagen, kom derefter den orange under, så den gule, grønne og til sidst et lille stykke af den blå. Pres forsigtigt fondanten fast på småkagen. Gentag processen, indtil alle småkager er dækket af fondant regnbuer.

Tag den hvide fondant og rul små kugler og sæt dem fast med lidt honning på enderne af regnbuerne, så det ligner skyer.

