



Petit fours

Petit fours zijn heerlijke kleine traktaties, die vaak worden geserveerd bij een high tea. Met dit petit fours recept kun je zelf ook petit fours maken! De basis van het recept is FunCakes cupcake mix, na het bakken worden de kleine cakejes voorzien van een laagje gekleurd fondant glazuur.

Boodschappenlijstje



House of Marie Mini Baking Cups White
pk/60

HM0527
3,25 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram roomboter
- Lepel
- Klein vorkje

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvorm in met cake release.

Meng 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 75 minuten gaar. Stort de cake na het bakken op een taartrooster en laat hem afkoelen.

Vul 3 bakjes met 3 á 4 flinke eetlepels fondant glazuur en kleur de fondant met een beetje gele, oranje en roze kleurstof. Verwarm de glazuur een paar seconden in de magnetron, zodat het goed vloeibaar is.

Snij de cake in vierkante stukjes van 2 bij 2 cm. Prik een stukje cake aan een vorkje en laat met een lepel de fondant glazuur er overheen lopen, zodat alle zijanten goed bedekt zijn. Plaatst de cakes op het taartrooster en laat de overvloedige glazuur er aflopen. Plak op elke petit four een bloemetje. Als het glazuur droog is, kun je ze in een baking cup zetten.