



Zomerse Petit Fours

Maak je zomerse High Tea af met deze heerlijke Petit Fours in 3 smaken. Gebruik je favoriete fruit om er je eigen draai aan te geven. Of maak ze af met frambozen, kiwi's en citroen en geef er een echt zomers tintje aan.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g
F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,95 €



FunCakes Sucre Glace 900 g
F10545
5,49 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g
F44155
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g
F44110
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g
F44115
3,55 €



FunCakes Décors en Sucre Petites
Fleurs Set/32
F50170
3,59 €



FunCakes Pâte d'amande Naturel 1:4 1
kg
F28185
13,65 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL
F54100
4,99 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10
F85100
3,15 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive
03-3136
6,85 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte
02-0-0151
2,35 €



Patisse Coupe Gâteau 31 cm
P01792
7,19 €



Scrapcooking Angled Spatula 29cm
SC5177
7,89 €



PME Plastic Rolling Pin 22,5 cm



PP86

5,85 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Botercrème 200 gram
- FunCakes mix voor Biscuit Deluxe 400 gram
- FunCakes Marsepein Blank 1:4 1kg
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Sprinkle Medley Pasen
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen
- FunCakes Bake Release Spray
- 6 eieren
- 40 ml water
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Kiwi, citroen, framboos, passievrucht
- Muntblaadjes
- 3 verschillende soorten jam

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Spuitmondje #1M
- PME Diepe Rechthoekige Bakvorm
- PME Rolstok Non-Stick 22,5 cm
- Taartzaag
- Afkoelrooster
- Spatel
- Scherp mes

Stap 1: Bereid de botercrème

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking zodat het kan rusten. Als de botercrème voldoende heeft gerust, kan je deze afmaken zoals staat aangegeven op de verpakking.

Stap 2: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en maak 400 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de rechthoekige bakvorm in met de FunCakes Bake release spray en spatel het biscuitbeslag in de bakvorm. Bak de biscuit in ongeveer 35-40 minuten gaar en stort hem daarna op een rooster om af te laten koelen.

Stap 3: Kleur de marsepein

Verdeel daarna 1 kilo FunCakes blanke marsepein in 4 stukken en kleur 2 stukken geel, 1 stuk groen en 1 stuk roze met de FunCakes kleurstoffen. Leg het marsepein weg in een zak tot je het gaat gebruiken, zodat het niet uitdroogt.

Stap 4: Snijd en vul de biscuits

Snijd de randjes rondom de biscuit weg en snijd de biscuit met de taartzaag 1x door de doorsnee heen. Snijd de hele biscuit in de lengte drie keer gelijkmatig door, zodat je 4 langwerpige stukken taart overhoudt.

Smeer op het doorgezaagde laagje een dun laagje botercrème en op het andere doorgezaagde laagje jam. Op elke reep smeer je een ander soort jam. Nu heb je 4 repen cake waarop allemaal een andere smaak zit.

Leg de stukken biscuit zo op elkaar dat de botercrème en de jam tegen elkaar aan zitten. Smeer op de bovenkant nog een dun laagje botercrème. Het overgebleven restje van de botercrème doe je in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Stap 5: Bekleed de petit fours met marsepein

Rol de verschillende kleuren marsepein uit op suikerbakkerspoeder tot een langwerpige lap. In totaal heb je dus 4 lappen. Leg op elke biscuit reep een lap marsepein. Snijd met een scherp mes de marsepein zodat deze net zo groot is als de repen.

Stap 6: Versier de petit fours

Snijd met een scherp mes de repen in vierkantjes. Spuit op elk petit fourtje een toefje botercrème en decoreer met stukjes fruit. Steek hier en daar ook een blaadje munt in het toefje en decoreer met de FunCakes Sprinkle Medley Pasen en de FunCakes suikerdecoratie kleine bloemen.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes