

Flori în ghiveci

Un desert tocmai a răsărit pe masă

15 bucăți



grad de dificultate mediu

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

Folie alimentară
Bețișoare din plastic
1 Mixer
10 forme metalice cu flori
200 g zahăr pudră
240 g unt moale 82% grăsime
1 ou
450 g făină
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie
Dr. Oetker
1 vârf de cuțit sare

Crema:

1 Mixer
200 g unt moale 82% grăsime
2 plicuri Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

Decorarea:

Ornamente colorate Dr. Oetker
Ornamente din ciocolată Dr. Oetker
1 pachet Fondant Dr. Oetker
1 plic Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker
1 pachet Colorant alimentar galben Dr. Oetker

1 Aluatul:

Untul se mixează cu ajutorul unui mixer folosind paletelile de baterie timp de aprox 1 min la viteză mică. Apoi se adaugă oul și se mărește viteza mixerului. Se încorporează zahărul pudră, Finesse coajă rasă de lămâie și, treptat, făina și se mixează până se obține o compoziție omogenă. Aluatul obținut se mută pe o folie alimentară, se întinde un pic și se acoperă total, apoi se introduce la frigider timp de 30 de min până ce se întărește.

Aluatul se scoate din frigider, se întinde cu ajutorul unui sucitor și, cu ajutorul formelor, se decupează florile. Acestea se așază pe tavă și se introduc la cuptor pentru 12 minute.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

2 Crema:

Untul se bate timp de 1 minut la viteză mică. Apoi se adaugă treptat zahărul pudră până se obține o compoziție omogenă și se introduce la frigider până se întărește. Apoi se scoate și, cu ajutorul unei spatule, se întinde în strat potrivit pe câte un biscuit. Se înfige bețișorul în cremă și se lipește celălalt biscuit deasupra. Se introduce la frigider.

3 Decorarea:

Fondantul se întinde, se adaugă colorantul galben și zahărul pudră și se uniformizează compoziția cu mâna. Compoziția obținută se întinde cu ajutorul unui sucitor și se decupează cu ajutorul formelor de flori. Florile de fondant se umezesc pe o parte cu puțină apă apoi se lipește pe biscuit cu partea umezită. Ornamentele se lipesc apoi pe fondantul anterior umezit.

Tip from the Test Kitchen

- În funcție de preferință, se poate folosi și esență naturală de vanilie de Madagascar sau esență naturală de lămâie siciliană.