

PETIT FOUR



PETIT FOUR

Schwierigkeitsgrad: normal

16 Stück: | 75 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 4 Eier (M)
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Zum Füllen:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 4 TL SweetFamily Puderzucker

Dekoration:

- 160 g Kirsch- oder Erdbeer-Konfitüre
- ca. 300 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von 1-2 Zitronen
- etwas Zuckerdekor zum Verzieren



330

ZUBEREITUNG

250

Kcal

Stück

3

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

1. Eier trennen. Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser steif schlagen. 50 g Zucker und Salz einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb mit übrigem Zucker dickcremig und hell schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben.

2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12-15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, ein frisches Stück Backpapier auf die Oberfläche legen und Biskuit darauf stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und Biskuit auskühlen lassen.

3. Zum Füllen Marzipan mit gesiebtetem Puderzucker verkneten und auf wenig Puderzucker zu einem Rechteck (40 x 10 cm) ausrollen. Biskuit in 3 gleich große Streifen (à 40 x 10 cm) schneiden. Konfitüre glatt rühren oder pürieren. 2 Biskuitstreifen mit je 60 g Konfitüre bestreichen und übereinander stapeln. Dritten Biskuitstreifen mit restlicher Konfitüre bestreichen, mit der Marzipanplatte belegen und auf den Biskuitstapel setzen. Mit Backpapier abdecken und mit einem Brettchen und leichten Gewichten (z. B. kleinen Konservendosen) beschwert einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

4. Biskuit an den Rändern begradigen und in 16 gleichmäßige Würfel (à ca. 5 x 5 cm) schneiden (siehe Tipps). Puderzucker sieben

PETIT FOUR

und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dickflüssigen Guss verrühren. Petits Fours von unten auf eine Pralinengabel spießen und mit dem Guss bepinseln. Auf ein Stück Backpapier setzen, mit Zuckerdekor verzieren und trocknen lassen.

Tipps:

Der Biskuitstapel lässt sich besonders gut mit einem elektrischen Messer in Würfel schneiden.

Der Zuckerguss kann nach Belieben mit Speisefarbe eingefärbt werden.

Besonders schön werden die Petits Fours, wenn man sie nach dem Trocknen noch ein zweites Mal überzieht. Dann muss man 200-250 g mehr Puderzucker einplanen, entsprechend werden die Petits Fours süßer und gehaltvoller.

Alternativ zum hellen Zuckerguss lassen sich die Petits Fours auch gut mit einem Guss aus SweetFamily Kakao-Puderzucker überziehen. Diesen nach Packungsanweisung zubereiten, für 16 Stück braucht man 150-180 g Kakao-Puderzucker.