



Medaljonger med sitron- og pasjonsfruktkrem

om 22 stykker



Enkel

up to 100 Min.



Ingredienser:

Kokosmørdeig:

125 g mykt smør
75 g melis
250 g hvetemel
50 g kokosmel
2 eggeplommer str M/L
1 - 2 ss kaldt vann ved behov

Fyll:

4 pasjonsfrukt
0,5 dl vann
50 g sukker
4 eggeplommer str M/L
4 dl fløte
2 ts sitronsaft

Glasur og pynt:

100 g melis
2 ts sitronsaft
Dr. Oetker Konditorfarger
1 - 2 ss kokende vann
Dr. Oetker Cupcake Daisies

1 Kokosmørdeig:

Pisk smør og melis lyst og kremete. Tilsett siktet hvetemel, kokosmel og eggeplommer og elt det raskt sammen. Er deigen for tørr tilsettes kaldt vann. Pakk deigen inn i plastfolie og legg den i kjøleskap i minst 30 minutter.

2 Sett stekeovnen på 180 °C over- og undervarme.

Dryss mel på et bord og kjevle ut deigen til den er ca. 4 mm tykk. Stikk ut 44 stykker (Ø 4 cm) og legg dem på bakeplate med bakepapir.

Stek dem midt i ovnen i 10-12 minutter, til de er gyldenbrune. Avkjøl på bakerist.





3 Fyll:

Trykk pasjonsfrukten med en skje gjennom et dørslag slik at saften renner igjennom og stenene blir igjen. Bland pasjonsfrukten med vann og sukker og kok det opp. La det syde til sukkeret er helt oppløst. Hell eggeplommene i en ny kjele og hell i den varme pasjonsfruktblandingen i en tynn stråle, rør hele tiden. Varm opp blandingen ved svak varme, fortsatt under røring, til kremen tykner lett. Det tar ca. 10 minutter. Hell kremen i en skål og sett den i kjøleskap i minst 2 timer til den har satt seg og er helt avkjølt.

Pisk fløten og vend i pasjonsfruktkremen og sitronsaften. Fyll kremen i en sprøytepose med stjernetipp og sprøyt kremen på halvparten av kakene.

4 Glasur og pynt:

Rør sammen en glasur av melis, sitronsaft, gul konditorfarge og vann etter behov. Fordel glasuren på de resterende kakene og dekorer med Cupcake Daisies før glasuren stivner. Sett kakene sammen og sett dem kjølig til de skal serveres.

Kakene kan stå kjølig et par timer før de serveres, men står de for lenge vil de bli myke.

