



Vaniljeroser med bringebærkrem

15 - 17 stykker



Enkel

● up to 80 Min.



Ingredienser:

Deig:

200 g mykt smør
175 g sukker
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker
1 knivsegg salt
1 egg str. M/L
225 g hvetemel
50 g mandelmel

Bringebærkrem:

100 g mykt smør
175 g melis
2 ts Bringbæressens
1 ss fløte

1 Sett stekovnen på 200 °C over- og undervarme.

2 Deigen:

Rør smør, sukker, vaniljesukker og salt sammen i en bolle. Pisk inn egget. Tilsett siktet hvetemel og mandelmel og rør deigen sammen.

Fyll deigen i en kraftig sprøytepose med stjernetipp. Legg bakepair på en stekeplate og sprøyt små roser (Ø 4 cm), ved å holde sprøyteposen loddrett og starte fra midten.

Stek vaniljerosene nederst i stekovnen i 15-18 minutter og avkjøl dem på en bakerist.

3 Bringebærkrem:

Pisk melis, smør, bringebæressens og fløte med en håndmikser. Pisk i 5 minutter på høy hastighet for å få en luftig frosting.

Fyll kremen i en sprøytepose, fyll halvparten av kakene med kremen og legg de andre oppå. Oppbevares i kjøleskap før servering.





Tips fra testkjøkkenet

- Det er enklere å få deigen ut av sprøyteposen om bare halve deigen fylles i om gangen. Er deigen for fast, kan den tilsettes bittelitt vann.
- Om ikke alle kakene skal spises med en gang anbefaler vi å vente med å fylle de, slik at de holder seg sprø.

