



# Whoopiefrosker og whoopiemarihøner

ca. 25 stykker



Middels

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Whoopiedeig:

2 egg  
40 g sukker  
2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje  
75 g hvetemel  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

### Til å strø:

sukker

### Fyll:

sjokoladepålegg

### Pynt:

Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant  
Dr. Oetker Konditorfarger  
Dr. Oetker Chokodekor + litt smeltet sjokolade evt. Dr. Oetker Dekorskrift

## 1 Forberedelser:

Ha bakepapir på en stekeplate. Forvarm stekeovnen.

**Over-/undervarme 180 °C**

**Varmluft 160 °C**

## 2 Whoopiedeig:

Visp egg med en mikser på høyeste hastighet i 1 minutt. Bland sukker og vaniljesukker, og bland med eggene, visp i 3 minutter til. Bland mel og bakepulver, og tilsett dette mens man visper på laveste hastighet.

Ha deigen over i en sprøytepose med rund tupp (Ø ca. 10mm), og lag kaker på ca. 2,5cm. i diameter. Strø kakene med litt sukker, og stek midt i ovnen i 10-12 minutter.

Flytt kakene med bakepapiret over på en rist, og la dem avkjøles. Så kan kakene løsnes forsiktig fra papiret.

## 3 Fyll:

Smør sjokoladepålegg på halvparten av kakene, og sett dem sammen to og to.





#### 4 Marihøner (ca. 15 stk.):

Farg ca. halvparten av sukkerfondanten med rød konditorfarge. Kjevle ut sukkerfondanten til en tynn leiv. Stikk ut sirkler på størrelse med kakene (Ø ca. 4cm) i fondanten. Stikk deretter ut små "ovaler" på hver sirkel. Legg sirklene på kakene, og trykk dem lett på plass. Bruk baksiden av en kniv til å definere vingene. Pynt med sjokoladestrøssel, og litt smeltet sjokolade eller dekorskrift for å lage øyne og prikker.

#### 5 Frosker (ca. 10 stk.):

Farg resten av sukkerfondanten med grønn konditorfarge. Kjevle ut sukkerfondanten til en tynn leiv. Stikk ut sirkler på størrelse med kakene (Ø ca. 4cm) i fondanten. Legg sirklene på kakene, og trykk dem lett på plass. Rull en ca. 7 cm lang pølse, og fest den rundt kaken med litt smeltet sjokolade eller dekorskrift. Form deretter to kuler til øyne, og sett på kaken. Lag pupiler med sjokoladestrøssel eller smeltet sjokolade. Lag en V-form med baksiden av en kniv på frosken for å definere ryggen.

#### Tips fra testkjøkkenet

- Bruk gjerne dekorskrift til å feste sukkerfondanten på kakene.

