

Petitfours met sinaasappel en kokos

Ingrediënten (+/- 24 stuks):

Bereidingstijd: +/- 60 minuten + 25 minuten bakken

- 220 gram gezeefde bloem
- 16 gram vanille suiker
- 3 eieren
- 1 gram zout
- 200 ml zonnebloemolie
- 20 ml oranjebloesemwater
- 15 gram bakpoeder
- 50 gram yoghurt



Voor de sinaasappel crème (vulling):

- 250 gram boter
- 150 gram poedersuiker
- 2 zakjes vanille suiker
- 2 eetlepels sinaasappel likeur of sinaasappelsap

Voor de sinaasappel crème (decoratie):

- 300 gram marsepein
- Decoratieparels
- Poedersuiker
- Wat sinaasappel crème van de vulling

Materialen:

- Bakvorm 20x30, bakpapier, saté prikker, deegroller, mixer, beslagkom, scherp mesje, liniaal

Bereidingswijze cakebeslag:

- Klop de eieren samen met de suiker, zout en vanille suiker voor 5 tot 8 minuten op hoge snelheid. (het moet een schuimig effect krijgen)
- Voeg de zonnebloemolie en oranjebloesemwater toe en mix dit samen *zachtjes* tot een glad geheel.
- Voeg de bloem, bakpoeder en yoghurt toe en mix dit *zachtjes* tot een glad geheel.
- Doet het deeg in de beboterde bakvorm voorzien van ingevet bakpapier.
- Zet het in een voorverwarmde oven op 170 °C voor 15 tot 25 minuten. De cake is klaar als je er met een saté prikker in prikt en deze er weer schoon uitkomt.
- Laat de cake afkoelen.

Bereidingswijze vulling:

- Breng het water, zout en boter aan de kook en voeg in 1 keer alle bloem toe. Blijf roeren tot er een samenhangende gladde bal ontstaat.
- Mix (tijdens het bakken van de cake) intussen voor de sinaasappel crème de boter, poedersuiker, vanillesuiker en sinaasappel likeur. Dit moet een luchtige creme worden.
- Laat dit geheel opstijven in de koelkast.

Bereiding Petitfour:

- Haal de reeds afgekoelde cake uit het bakblik en snijdt deze horizontaal door.
- Bestrijk de beide lagen van de cake met een dun laagje sinaasappel crème. Houdt wat crème achter voor de garnering.
- Plak de beide delen netjes op elkaar.
- Snijdt het gebak met een scherp mes en liniaal in strakke vierkantjes van 5 X 5 centimeter.
- Kneedt de marsepein tot deze soepel is. Voeg eventueel enkele druppels water toe.
- Rol de marsepein op een met poedersuiker bestoven werkblad uit tot een grote lap.
- Snijdt de marsepein in lapjes van 15 X 15 centimeter.
- Bekleedt iedere petitfour hiermee. Druk de zijkanten zachtjes aan.
- Snijdt de hoekjes en zijkanten netjes af met het scherpe mes en rol de restjes uit voor het volgende lapje.
- Druk de hoekjes voorzichtig aan.
- Versier de petitfours met de decoratieparels door vast te plakken met de achtergehouden sinaasappel crème.