




Billes de clowns

environ 17 pièces    un peu d'expérience souhaitée ● jusqu'à 60 Min.

1 Préliminaires:

Graisser un moule à cake (25 cm) avec du Spray de cuisson Dr. Oetker ou du beurre, puis le fariner.

Préchauffer le four:

Four électrique: 180 °C
Four à chaleur tournante: 160 °C

2 Pâte:

Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter les autres ingrédients dans l'ordre en finissant par l'eau minérale et bien mélanger le tout à l'aide d'un batteur électrique. Verser l'appareil dans le moule à cake et lisser la surface.

Enfourner à mi-hauteur et cuire pendant env. 30 minutes.

Four électrique: environ 180 °C
Four à chaleur tournante: environ 160 °C
Hauteur: mi-hauteur
Temps de cuisson: environ 30 Minutes

Sortir le gâteau et le laisser refroidir.

3 Garniture:

Emietter le gâteau dans une terrine, incorporer le mascarpone, la confiture d'abricots et les dés d'abricots et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtenir un mélange humide. Former des billes de 2 à 3 cm de diamètre. **Laisser durcir au réfrigérateur (env. 2-3 heures).**

4 Décoration:

Faire fondre le glaçage en suivant les instructions de l'emballage. Plonger les billes dans le glaçage à l'aide d'une fourchette puis laisser sécher.

Ingrédients:

Moule à cake (env. 25 cm):

Pâte:

125 g de farine
1 CC de Poudre à lever Dr. Oetker
100 g de sucre
de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
2 œufs
60 ml d'huile de tournesol
75 ml d'eau minérale gazéifiée

Garniture:

3 CS de mascarpone
2 CS de confiture d'abricots
5 CS d'abricots (en boîte) découpés en dés

Décoration:

1 sachet de Glaçage blanc Dr. Oetker
1 paquet de Pâte à sucre colorée Dr. Oetker
1 paquet d'Écritures décoratives Glamour Dr. Oetker
de Moules à mini cakes Dr. Oetker



Dr. Oetker AG/SA

Former le chapeau, le nez et la bouche du clown avec le glaçage et coller à l'aide de l'écriture décorative. Dessiner les yeux avec l'écriture décorative. Pour les cheveux, passer le glaçage coloré dans un presse-ail. Poser les clowns dans des mini moules coloré.

