PETIT FOURS / KLEINE TÖRTCHEN / MUTTERTAGSTÖRTCHEN

Petit Fours sind etwa 3,5 cm kleine Törtchen aus Biskuitmasse, welche mit Marmelade und nach Belieben Likör getürmt und mit Zuckerguss dekoriert werden. Meine Törtchen sind mit Erdbeermarmelade gefüllt.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
60 Minuten	**13 Minuten**	**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG BISKUITMASSE

Schlage die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 4-5 Minuten weißcremig. Verrühre Mehl und Stärke und siebe die Zutaten auf die Eiermasse und hebe sie ganz vorsichtig mit einem Schneebesen unter. Verteile die Biskuitmasse in dem mit Dauerbackfolie belegten Backrahmen (32×37 cm), welcher auf dem perforierten Backblech steht. Backe die Biskuitmasse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 12-15 Minuten. Löse den Backrahmen nach dem Backen mit einem Backformmesser, decke die Biskuitplatte mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass sie abkühlen.

FÜLLEN

Stürze die Biskuitplatte mithilfe eines Geschirrtuches und eines Tortenretters und ziehe die Backfolie ab. Bestreiche sie mit dem Orangensaft oder –likör. Bestreiche die Biskuitplatte mit der erwärmten Marmelade und schneide sie in 4 gleichgroße Stücke. Lege die Biskuitstücke vorsichtig übereinander.

Verknete die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und verwende hierbei nur so viel Puderzucker, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. Ich hatte etwa 2 EL Puderzucker übrig. Rolle das Marzipan auf Puderzucker mithilfe von 3 mm Teighölzern auf die Größe der Biskuitplatte aus (ca. 16 x 17,5 cm) und schneide sie mit einem Messer exakt zurecht. Lege die Marzipandecke auf die Biskuitplatte, lege eine Dauerbackfolie oder ein Backpapier darüber und beschwere die Platte mit einem Tortenretter und beispielsweise einer Milchverpackung, damit die Platte gerade wird. Kühle sie etwa 30 Minuten.

DEKORIEREN

Schneide die Biskuitplatte in 3,5×3,5 cm große Quadrate. Mein Tipp: Schneide zuerst die Marzipandecke durch und schneide zum Schluss bis an den Boden der Biskuitplatte.

Verrühre Puderzucker und Zitronensaft und färbe den Guss nach Belieben mit Lebensmittelfarbpasten ein. Bestreiche die Petit Fours mit dem Guss, so dass dieser am Rand leicht herunterläuft und dekoriere sie mit essbarem Dekorzucker.

Lass den Guss fest werden, setze die Petit Fours in Papiermuffinförmchen und packe sie zum Verschenken ein.

BISKUITMASSE:

- [ ] **4** Eier (zimmerwarm)
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **80 g** Mehl
- [ ] **20 g** Speisestärke

ZUM FÜLLEN:

- [ ] **4 EL** Orangensaft
- [ ] **150 g** Erdbeermarmelade (ohne Stücke)
- [ ] **200 g** Marzipanrohmasse
- [ ] **100 g** Puderzucker

DEKORATION:

- [ ] **150 g** Puderzucker
- [ ] **4 EL** Zitronen (Saft)
- [ ] Lebensmittelfarbpasten
- [ ] Zuckerdekor (Perlen)
- [ ] essbare Dekorblüten

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3