

Petit Fours

Zutaten für 20 Petit Fours

Biskuit	Füllung	Deko
<i>Backrahmen (32x37)</i>	100 g fein pürierte Erdbeeren	100 g Puderzucker
4 Eier	50 g Gelierzucker 2:1	1-2 Esslöffel Zitronensaft
100 g Zucker	(oder 150 g Erdbeermarmelade	Lebensmittelpaste
1 Pr. Salz	ohne Stücke)	Ein paar Tropfen Rosenwasser
50 g Mehl	Ein paar Tropfen Rosenwasser	Rosenblüten
50 g Stärke	2-3 EL Rum	
	150 g Marzipanrohmasse	
	50 g Puderzucker	

Zubereitung

Biskuit

Das Eigelb mit ca. 1/3 des Zuckers weiß cremig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig mit einem Teigschaber unter das Eigelb ziehen. Mehl und Stärke mischen, sieben und unterheben. Einen Backrahmen (ca 32x37) auf ein mit Backpapier belegtes Gitter stellen, die Masse darin glatt ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 8-12 Min backen, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen.

Füllung

Erdbeeren mit dem Gelierzucker und ein paar Tropfen Rosenwasser fein pürieren, aufkochen lassen und 4 Min sprudelnd kochen lassen. Alternativ Erdbeermarmelade ohne Stücke erwärmen und Rosenwasser dazugeben.

Die Biskuitplatte zunächst mit Rosenwasser besprühen, dann mit Rum bepinseln, danach mit der warmen Erdbeermarmelade bestreichen (am besten auch mit einem Pinsel)

Die Biskuitplatte einmal längs und einmal quer in insgesamt 4 gleichgroße Teile schneiden und vorsichtig übereinanderlegen.

Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten, 3-4 mm dick auswellen und zu einem ca 16 x 18 großen Rechteck zuschneiden, die Marzipanplatte vorsichtig auf die oberste Biskuitplatte legen. Mit Backpapier abdecken, einen Tortenretter darauflegen und beschweren (z.B. mit einem Tetrapack Milch), somit wird die Platte gerade. So für etwa 30 Min in den Kühlschrank stellen.

Die Marzipandecke in etwa 3,5 cm große Quadrate vorschneiden, dann erst komplett durchschneiden.

Den Puderzucker mit 1-2 EL Zitronensaft und ein paar Tropfen Rosenwasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Die Petit Fours mit dem Guss bestreichen, so dass der Guss an der Seite etwas herunterläuft, und mit Rosenblüten dekorieren.