

# Clownbakelser

Recept på små söta bakelser, som passar perfekt till barnkalaset.

cirka 15 styck



Lite träning krävs

up to 120 Min.



## Ingredienser:

### Deg:

2 dl vetemjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
1 dl strösocker  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
2 st ägg  
4 msk rapsolja eller solrosolja  
0,75 dl vatten kolsyrat

### Fyllning:

3 msk Mascarponeost  
2 msk aprikosmarmelad  
5 st aprikoser inlagda, skurna i små tärningar

### Dekoration:

200 g choklad av valfri sort  
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White  
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger blå , röd och gul, eller valfria kulörter  
1 st Dekorationsglasyr

1 Smörj och bröa en rund springform, gärna med löstagbar kant. Diameter cirka 25 cm. Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt socker, vaniljsocker, ägg och olja och vispa samman. Tillsätt vattnet och blanda till en slät smet. Häll smeten i formen och grädda i 180 grader i cirka 30 minuter. Känn med sticka att kakan är klar. Låt den svalna.

2 Smula ner kakan i en mixerskål och tillsätt mascarponeost, aprikosmarmelad och aprikosbitar. Mixa samman allt till en slät smet. Forma runda kulor, ca 2-3 cm i diameter av smeten. Ställ kallt i kylan i 2-3 timmar.

### 3 Dekoration:

Smält chokladen, i mikro eller vattenbad. Doppa kulorna i chokladen med hjälp av en gaffel. Dela sockermassan i två delar. Låt ena halvan vara vit och kavla ut den till en rund platta. Täck chokladkulorna med vit sockermassa för hud. Färga resten av sockermassan i olika färger och forma hattar, hår (med hjälp av vitlökspress), näsa och mun med valfria färger. Använd dekorationsglasyr för ögon. Ställ clownerna i små muffinsformar och förvara i kylskåp till servering.