

Сервирано с любов

Необходими материали:

- Marabu Tafel – боя с ефект „Черна гъска“, 225 мл, Абанос (175)
- Marabu четка за шаблон от гунапрен
- Marabu разредител и чистител, 50 мл
- Стъклен поднос на етажи от IKEA • Тебешир за писане

Първо измийте и почистете подноса с Marabu чистител и обезмаслител. Нанесете многократно боя с четката от гунапрен, докато постигнете идеално покритие. Оставете да изсъхне и по желание напишете нещо с тебешир.



Петифури

Необходими продукти
за 21 петифури:

- 3 яйца със средна големина
- 3 с. л. минерална вода
- Щипка сол • 75 гр. захар
- 1 пакетче ванилена захар
- 75 гр. брашно • 1 ч. л. бакпулвер
- 25 гр. нишесте • 25 гр. смлени бадеми • 200 гр. сурова марципанова маса • 475 гр. пудра захар • 225 гр. желе от червени боровинки • 2 белтъка от яйца със средна големина • 4-5 с. л. лимонов сок • Сладкарски бои • Мазнина и брашно за формата за сладкиши
- Пудра захар за мястото, където ще приготвяте петифурите
- Торбичка за съхранение в хладилник

Приготвяне:

Отделете жълтъците и белтъците на яйцата. Смесете и разбийте добре с миксера белтъците, минералната вода, солта, обикновената и ванилената захар, докато се получи твърда смес. Добавете жълтъците. Смесете брашното, бакпулвера и нишестето. Пресейте ги върху сместа с яйцата

и добавете бадемите. Намазните формата за сладкиши (24 x 24 см; вместимост 23 x 23 см) и поръсете с брашно. Изсипете тестото в нея и го разпределете равномерно и гладко. Изпечете в предварително загрята фурна на 200 градуса за около 20 мин. Смесете масата марципан със 75 гр. пудра захар и разточете получената смес върху поръсена с пудра захар повърхност в квадратна форма (23 x 23 см). Извадете блата от фурната, махнете формата и го оставете да се охлади върху поставка за сладкиш. Срежете го два пъти през средата, така че да се получат три по-тънки блата. Намажете най-долния блат с желе от червени боровинки, след това сложете отгоре втория блат и намажете с останалото желе. Над него сложете последния блат, поставете марципановия квадрат върху него и притиснете леко. Внимателно нарежете получения сладкиш на 25 парчета (около 4,6 x 4,6 см). Сложете 400 гр. захар в купа за разбиване. Добавете лимонения сок и белтъците, разбийте с миксер. Отделете 1 с. л. глазура в торбичка за студено съхранение и го оставете настрана. Останалата глазура разделете на три части и оцветете с различни сладкарски бои. Полейте петифурите с глазура и я оставете да се втвърди за половин час. Украсете допълнително по избор.

