Vaniljekjeks med glasur (Decorated Sugar Cookies)



Ingredienser

Vaniljekjeks (Vanilla Cookies):
♥ 400 g hvetemel
♥ 200 g melis
♥ 200 g mykt smør
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 1 egg
(og evtl. 1 egg ekstra, se tips)

Glasur (Royal Icing):
♥ 4 eggehviter
♥ saft av 1 sitron
♥ 1 kg melis
- -
♥ konsentrert konditorfarge

Fremgangsmåte

Vaniljekjeks:
Ha mel, melis og smør i en food processor. Kjør til smøret smuldrer seg fint i det tørre. (Hvis du ikke har en food processor, går det fint å smuldre smøret i det tørre med fingrene i stedet.) Tilsett vanilje og egget og kjør videre til deigen samler seg. Kna den godt sammen. Dersom deigen virker tørr, kan du tilsette en eggeplomme ekstra (se tips). Avkjøl deigen innpakket i plast i 30 minutter.

Kjevle ut deigen, ikke for mye av gangen, og ikke for tynt. Stikk ut kjeks i de fasongene du ønsker. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater og avkjøl dem helst i 20 minutter før steking (det gjør at de holder fasongen bedre under

stekingen).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter, til de er gjennomstekte, men fortsatt helt lyse i fargen. Steketiden avhengig av hvor store og tykke cookiesenede er. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Oppskriften på vaniljekjeks gir så gode kjeks at de slett ikke trengs å pyntes med glasur.

Glasur - Royal icing:
Til glasuren piskes først eggehvitene stive. Bland i sitronsaft og melis litt etter litt mens du pisker videre på lav hastighet. Øk hastigheten, og pisk glasuren luftig i 2–3 minutter.

Fast glasur: Testen på konsistensen er å ta litt glasur mellom to fingre og dra dem fra hverandre. Hvis det står igjen en liten topp på begge fingre, er glasuren passe tykk til å markere kanter, border og mønster på cookiesene. Bruk en sprøytepose og tipp med lite hull (for eksempel tipp 2 eller 3 fra Wilton).

Flytende glasur: For å lage en mer flytende glasur, som passer til utfylling innenfor kantene du har markert med den faste glasuren, tilsetter du bare litt ekstra vann. Bruk da en sprøytepose og tipp med litt større åpning (for eksempel tipp 3 eller 4 fra Wilton)

Farget glasur: Hvis du vil farge glasuren, enten den er fast eller mer flytende, fordeler du den på flere skåler og tilsetter konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) i ønsket farge i hver skål.

Pynt kjeksene ved først å markere en tynn kant med den faste glasuren. Vil du ha fast glasur i flere farger, må du fordele litt av glasuren i ulike boller og blande i konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge). Da trenger du bare å ta litt farge med en tannpirker og konsistensen på glasuren endres ikke av fargen.

Når omrisset er laget, fyller du ut innenfor med flytende glasur. Du tar da bare noe av den faste glasuren i en ny bolle, og tilsetter så litt ekstra vann så glasuren blir litt mer rennende. Det går også fint å farge den flytende glasuren med konditorfarge.

Vil du pynte oppå den flytende glasuren, må du først la den stivne litt før du pynter med ny runde fast glasuren.

La de pyntede kjeksene ligge og tørke i romtempertatur til glasuren har stivnet helt før du legger dem i kakeboksen.

Tips

♥ Jeg synes deigen blir bra med 1 egg, men jeg bruker da også vaniljepasta som bidrar til fuktighet i deigen. Dersom du bruker vaniljesukker i stedet for vaniljepasta, eller av annen grunn synes deigen virker tørr etter å ha hatt i vaniljepasta og det ene egget, er det bare å tilsette litt mer egg (start med et halvt, og øk eventuelt med et helt egg ekstra).

♥ Deigen blir smidigere av å knas godt og så ligge kjølig en liten stund før utkjevling, men ikke så lenge at deigen blir hard. Hvis det skulle skje, lar du deigen stå i romtemperatur en stund slik at den mykner igjen.

♥ Oppskriften på glasur er ganske enkel, men du ender fort opp med mange skåler og sprøyteposer med glasur i forskjellige farger og med henholdsvis fast og mer flytende konsistens.

♥ Kjeksene oppbevares i tett kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekjeks-med-glasur-decorated-sugar-cookies