

## Oranje fondant fancies / Orange fondant fancies



### De boodschappen

275 gram zelfrijzend bakmeel  
275 gram basterdsuiker  
zakje vanillesuiker  
275 gram boter of plantaardige margarine  
4 vrije uitloop eieren  
de geraspte schil van ½ citroen

blikje mandarijntjes op siroop  
250 ml slagroom + 2 eetlepels suiker  
250 gram poedersuiker  
+/- 5 eetlepels water  
oranje voedingskleurstof  
oranje sprinkels

### Zo maak je fondant fancies

#### Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een 20x20cm bakblik met bakpapier.

Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig, klop de eieren 1 voor 1 door de botermix.

Roer er een eetlepel bakmeel door als het mengsel lijkt te schiften en voeg dan de citroenrasp toe.

Vouw het bakmeel in het mengsel en voeg een eetlepel melk toe als het beslag te stijf is.

Schep het beslag in de vorm en strijk het glad met de bolle kant van een natte lepel.

Bak de cake in 35-40 minuten goudbruin, check met een prikker in het midden of hij gaar is.

Neem de cake uit de oven en laat hem in de vorm op een rooster afkoelen.

Laat de mandarijntjes goed uitlekken en klop de slagroom stijf terwijl de cake afkoelt

Snij rondom de rand van de cake, snij ook de bovenkant af maar laat de onderkant zitten.

Snij ongeveer gelijke blokjes, halveer ze overdwers en top 1 helft met room en mandarijntjes.

Plaats de andere helften op de topping.

Zeef de poedersuiker, voeg het water in een stroompje toe en roer steeds tussendoor.

Roer tot het een dik vloeibaar glazuur is en roer dan de kleurstof er door.

Strijk het glazuur over de fondant fancies en strooi sprinkels op het natte glazuur.

Laat het glazuur harden maar niet in de ijskast, dan verliest het de mooie glans.

### Fijne koningsdag!

## Oranje fondant fancies / Orange fondant fancies



### Shopping list

275g self raising flour  
275g caster sugar  
sachet vanilla sugar  
275g butter or vegetable margarine  
4 free range eggs  
zest of half a lemon

can of tangerines on syrup  
250ml double cream + 2 tablespoons sugar  
250g icing sugar  
+/- 5 tablespoons of water  
orange food colouring  
orange sprinkles

### How to make fondant fancies

#### **Preheat the oven to 180C and line a 20x20cm cake tin with baking paper.**

Beat together the butter and sugar until light and fluffy, beat in the eggs, one at a time, until well combined.

If the mixture looks like it is curdling add a spoonful of the flour then add the lemon zest.

Fold in the flour and add a little milk if the mixture looks a stiff.

Spoon the batter into the cake tin and level it using the back of a wet spoon.

Bake for 35-40 minutes, or until golden-brown and a skewer inserted into the middle comes out clean.

Remove the cake from the oven, set aside to cool on a wire rack.

While the sponge cools drain the tangerines well and beat the double cream until stiff.

When completely cooled cut off the edges around the sponge, cut off the top too but leave the bottom on.

Try cutting equal size cubes, halve the cubes across then top half of them with cream and tangerines.

Place the other halves back on.

Sieve the icing sugar, add the water in parts, all the while stirring in between.

Stir until the glaze with becomes a thick fluid then also stir in the food colouring.

Spread the glaze all over the fancies then scatter sprinkles on the wet glaze.

Leave the fondant to set, but not in the fridge as the icing will lose it's pretty shine.

**Happy King's Day!**