

Tonka-Framboos Desserttaart

Image

Tonka-Framboos Desserttaart

Tonka-Framboos Desserttaart

Heerlijke desserttaart met Tonka, Framboos en vanille! Een gouden combi!

190°C

25 min

6 stuks

Ingrediënten

Sloffendeeg

600 gram Damco compleet kanopoeder

240 gram Boter

65 gram Melissuiker

15 gram Heel ei

30 gram Water

Vulling

190 gram Damco amandelspijs KK superieur

60 gram Damco top R

150 Water, koud

Tonka cremeux

8 stuks Gelatine blaadjes

480 gram Slagroom

10 gram Tonkabonen
240 gram Heel ei
160 gram Eidooyer
160 gram Suiker
300 gram Zachte boter

Vanille bavaroise

1.200 gram Slagroom, lobbig geklopt
200 gram Water, 40°C
90 gram Damco multi bavaroise
4 stuks Vanillestokken

Overig

Frucaps frambozenvulling

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze sloffendeeg:

1. Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen.
2. **Damco compleet kanopoeder** toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Deeg aankneden en uitrollen op 5mm dikte.
5. Uitsteken met een ronde ring van 16 cm ø.
6. Deegplak op een bakplaat met papier leggen met de ring met bakpapier erin.
7. Hier 60 gram vulling op spuiten, waarbij er 1 cm rondom de rand vrij moet blijven.

Werkwijze vulling:

1. Water en **Damco Top R** tot een gele room mengen met een garde.
2. **Damco amandelspijs KK superieur** met een vlinder gladdraaien en de gele room in 3 keer toevoegen.

Werkwijze tonka cremeux:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de slagroom met in stukken gesneden tonkabonen aan de kook en laat circa 15 minuten trekken.
3. Klop de eieren met de eidooiers en de suiker los.
4. Breng de slagroom opnieuw aan de kook en giet op het eimengsel.
5. Schenk de massa terug in de pan en verwarm tot 82°C.
6. Haal de pan van het vuur, giet de crème door een zeef en los de gelatine erin op.
7. Laat de crème afkoelen tot 35 en meng de boter er met een staafmixer doorheen.
8. Zet de cremeux koud.

Werkwijze vanille bavaroise:

1. Roer het water door de **Damco multibavaroise**.
2. Voeg het vanillemerg toe aan de lobbige slagroom.
3. Meng de helft van de slagroom met de bavaroise mix en spatel vervolgens de andere helft slagroom erdoor.

Opbouw taart:

1. Leg de sloffenbodem terug in een ring met banderol.
2. Verdeel de tonka cremeux over de bodems en vries in.
3. Spuit een dun laagje **Frucaps frambozenvulling** op de cremeux en vul de ringen verder af met de vanille bavaroise en vries in.
4. Los de taarten en werk af met bijvoorbeeld Dobra decoratie, verkrijgbaar via Vipam International.

Image



Image



Image

