

Fraisier Pistache Verveine

Image



Fraisier Pistache Verveine

Een heerlijke frasier maar dan 3.0! Met pistache, verveine en heerlijke aardbeien!

190°C

7-8 min.

6 stuks

Ingrediënten

Biscuit verveine pistache:

500 gr Damco sponge superieur
430 gr Heel ei
20 gr Citroenrasp ZKZC
10 gr Verveine poeder, gedroogd
35 gr Citroensap of water
65 gr Gehakte pistachenootjes
Arlico pistache groen

Crème mousseline:

1.100 gr Melk
100 gr Damco rapido bvb
45 gr Eidooyer
180 gr Suiker
25 gr Citroenrasp ZKZC
25 gr Honing
1 st Vanillestok
2.000 gr Be better my friend, vegan boter

Overig:

1.000 gr Aardbeien, Prestige®

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

Werkwijze biscuit verveine pistache:

1. Meng alles, behalve de pistachenootjes, goed door elkaar.
2. Klop het vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling op.
3. Laat het daarna nog een minuut rustig doordraaien totdat de luchtbelletjes mooi gelijkmatig zijn.
4. Verdeel het beslag over een bakplaat van 60x40 cm, bestrooi met de pistachenootjes en bak af op 190°C.
5. Bestrooi na het bakken met suiker en leg het ondersteboven op een rooster.

Werkwijze crème mousseline:

1. Meng 100 gram melk met **Rapido BVB**, de dooier, suiker, **Citroenrasp ZKZC**, honing en de zaadjes van de vanillestok.
2. Kook de rest van de melk op met de vanillestok.
3. Giet dit op de dooier-massa en roer snel door.
4. Doe het terug in de pan en gaar al roerende tot het indikt.
5. Haal direct van het vuur, schenk ik een kom en dek af met folie tot het is afgekoeld.
6. Klop de vegan boter luchtig, op een middelmatige versnelling met de vlinder.
7. Voeg de gele room toe en draai zacht door tot deze volledig is opgelost.

Opbouw:

1. Steek 13 cm Ø cirkels uit de biscuitplakken.
2. Bekleed 6 taartringen van 15 cm Ø met plastic banderols en zet deze op een plaat met plasticfolie erop.
3. Snijd de helft van de Prestige® aardbeien in rondjes.
4. Bekleed de bodem en de zijkanten met aardbei rondjes.
5. Smeer de mousseline uit tegen de ringen en spuit de bodem voor de helft vol.
6. Druk hier een biscuit in en spuit hier nog een laag mousseline in.
7. Sluit af met een plak biscuit.
8. Koel de taarten minimaal 1 uur voordat je ze lost.

Image



Image



Image

