

Mangotaartje

Image



Mangotaartje

Een heerlijk romig mangotaartje met zachte frambozenroom. Smakelijk!

240°C

4-5 Min

2 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten mango bavaroise:

600 gram Frucaps mangovulling

600 gram Slagroom, lobbig geklopt

100 gram Water, 40°C

45 gram Damco multibavarois

Ingrediënten kapselplakken:

1.000 gram Damco kapselmix fijn

900 gram Heel ei

100 gram Water

25 gram Citroenrasp ZKZC

Ingrediënten frambozenroom:

500 gram Slagroom, lobbig geklopt

500 gram Frucaps frambozenvulling

Overig:

Chocuisse souplesse pistache

Olie

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

Werkwijze mango bavaroise:

1. Pureer de **Frucaps mangovulling** met een staafmixer en zorg dat de vulling op kamertemperatuur is.
2. Roer het water door de **Damco multibavaroise**
3. Meng deze massa met de gepureerde mango en klop daar de helft van de slagroom doorheen en spatel vervolgens de andere helft slagroom erdoor.

Werkwijze kapselplakken:

1. Draai alles in een machine met de garde in 8 minuten luchtig in de hoogste versnelling en laat 2 minuten draaien in de 1e versnelling.
2. Strijk hier dunne plakken van, of gebruik een kapseltrekbak en bak deze.

Werkwijze frambozenroom:

1. Maak eerst familie en spatel dan de rest door elkaar.

Werkwijze interieur:

1. Strijk de frambozenroom 1 cm dik op een kapselplak van 1 cm dik en leg daar weer een kapselplak van 1 cm bovenop.
2. Plaats deze in de vriezer en snijd daar een stuk van 15x15 cm van. Gebruik dit als interieur.

Werkwijze opbouw:

1. Vul de vorm met de mango bavaroise en druk daar het interieur in.
2. Strijk de vorm glad af en plaats een nacht in de vriezer.
3. Verwarm **Souplesse pistache** tot 40°C roer hier 10% plantaardige olie doorheen.
4. Los het taartje uit de vorm en plaats het op een rekje.
5. Spuit het taartje af met de afgeslachte **Souplesse pistache** met behulp van een chocoladespuit.
6. Werk af naar eigen inzicht.

Image

