

Frambozen-Schuimtaart

Image



Frambozen-Schuimtaart

Een rijkelijk gevulde taart met een luxe, feestelijke uitstraling!

Divers

Divers

6 stuks

Ingrediënten

Soesjes:

190 gram Damco compleet soezenpoeder
265 gram Heel ei
190 gram Water, 20°C

Croûtedeeg:

500 gram Damco compleet croûtepoeder
150 gram Boter
67,5 gram Water

Frambozen bavaroise:

500 gram Frucaps frambozenvulling
500 gram Slagroom
50 gram Damco multibavaroise
75 gram Water, 30°C

Italiaans kookschuim:

880 gram Kristalsuiker fijn
300 gram Water
550 gram Eiwit
300 gram Kristalsuiker fijn

Decoratie:

Damcosnow
Verse frambozen

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

Werkwijze soesjes:

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 6-8 minuten in de hoogste versnelling met een vlindergard.
2. Spuit mini soesjes (ca. 10-12 gram) en bak af gedurende 20-25 minuten op 195°C met voldoende stoom.

Werkwijze croûtedeeg:

1. Draai eerst de boter soepel, voeg Damco compleet croûtepoeder toe en draai tot slot kort het water erdoor.
2. Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek hiervan ronde plakken uit voor de onderplak.
3. Bakken op 180°C, gedurende 12-14 minuten.

Werkwijze bavaroise:

1. Los Damco multibavaroise op in het water.
2. Meng hier Frucaps frambozenvulling door en spatel tot slot in 2 delen de lobbige slagroom erdoor.
3. Vul hier de soesjes mee (ca. 60 gram per soesje).

Opbouw:

1. Plaats in een taartring van 5 cm hoog en 16 cm Ø (met een banderol) een gebakken croûteplak en spuit hier eerst een dunne laag opgeklopt Italiaans kookschuim op.
2. Plaats vervolgens 6 gevulde soesjes in de ring en spuit deze tot slot vol met het kookschuim.
3. Zorg dat de taart goed koud is voordat je de ring lost en de banderol eraf haalt. Strijk eventueel nog wat kookschuim bij.
4. Brand de taart af met een gasbrander en spuit met een St. Honoré spuit de taart af.
5. Decoreer de taart in het midden met verse frambozen en poeder af met Damcosnow.

Image



Image



Image

