

Marsepein kasteeltje

Image



Marsepein kasteeltje

Een heerlijk marsepein kasteeltje op een met Amandelspijs gevulde sloffenbodem!

Divers

Divers

30 stuks

Ingrediënten

Sloffenbodem deeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder
475 gram Boter
125 gram Basterdsuiker
30 gram Heel ei
60 gram Water

Sloffenbodem vulling:

500 gram Damco amandelspijs K+K
350 gram Water
150 gram Damco top R

Kapsel:

1.000 gram Damco kapselmix extra fijn
800 gram Heel ei
100 gram Water

Crème Suisse:

260 gram Damco top R
650 gram Water, koud
900 gram Slagroom, lobbig geklopt

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

Werkwijze sloffenbodem:

1. Boter, suiker en Damco compleet kanopoeder in de kruim draaien, dan het water toevoegen.

2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten en het deeg in de koeling plaatsen.
3. Water en Damco Top R met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan Damco amandelspijs K+K tot een klontvrije massa.
4. Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 8 mm en plakjes van 5 cm Ø uitsteken.
5. Daarop de aangemaakte spijs/roommassa aanbrengen en 37 minuten bakken op 180°C in ringetjes van 5 cm Ø. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze kapsel:

1. Ei, water en Damco kapselmix extra fijn in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen, 2 minuten nadraaien in de laagste versnelling.
2. Van het beslag dunne beslagplakken strijken en ca.6 minuten bakken op 250°C.

Werkwijze crème suisse:

1. Klop Damco Top R en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde tot een gladde room.
2. Klop hier gelijk met een garde de helft van de lobbige slagroom doorheen en spatel er tot slot de rest van de lobbige slagroom doorheen.

Opbouw:

1. Snijd het kapsel in 15 banen van 4,5 x18 cm en zet ze in een kader.
2. Vul de kaders daarna met crème suisse en plaats in de vriezer.
3. Na het invriezen door midden snijden en een helft op een sloffenbodem plaatsen.
4. Kleur Damco amandelmarsepein 1:1½ WM met een paar druppels Arlico kleur knal rood en rol uit op 1,2 mm, snijd banen van 5x20 cm.
5. Wikkel de marsepein om de gebakjes en decoreer af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

