

Groene kerstboom

Image



Groene kerstboom

Een heerlijk kerstboom gebakje op basis van een meringue!

180°C

37 min

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

Meringue:

1.000 gram Suiker
500 gram Eiwit
Water
Arlico kleur groen

Overig:

750 gram Frucaps frambozenvulling

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.
6. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze meringue:

1. Suiker met een kleine hoeveelheid water koken tot 98°C.
2. Zodra dit op de juiste temperatuur is, direct bij het eiwit storten in een bekken en in de hoogste versnelling draaien tot een stevig schuim.
3. Breng tenslotte op kleur met enkele druppels Arlico kleur groen.

Opbouw:

1. 30 sloffenbodems vullen met Frucaps frambozenvulling.
2. Met een kartelspuit de meringue opspuiten en decoreren naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

