

Yoghurt bol

Image



Yoghurt bol

Een heerlijk fris yoghurt gebakje!

180°C

37 min

35 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

Yoghurt bavaroise:

90 gram Damco multibavaroise

200 gram Water, 30°C

500 gram Volle yoghurt

600 gram Slagroom, gezoet

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/room-massa aanbrengen en 37 minuten bakken op 180°C in ringetjes van 5 cm Ø.
6. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze yoghurt bavaroise:

1. Roer Damco multibavaroise en water met een garde door elkaar.
2. Meng dit met de volle yoghurt.
3. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
4. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

Opbouw:

1. Spuit op 35 sloffenbodems een bol yoghurt bavaroise en plaats in de vriezer.
2. Haal de bevroren gebakjes door de Frucaps spiegelgelei neutraal en decoreer naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

