

Cassis

Image



Cassis

Een heerlijk gebakje op basis van een sloffenbodem met een cassis mousse!

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

Cassis mousse:

1.200 gram Slagroom, gezoet
120 gram Cassis puree

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.

Opbouw:

1. Meng de cassis puree door de slagroom, spuit hiervan bollen op de sloffenbodems en vries de gebakjes in.
2. Meng wat Arlico kleur knal rood door de Frucaps spiegelgelei neutraal en haal de gebakjes hier doorheen.
3. Decoreer naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

