

Pistache cake met rozencrème

Image



Pistache cake met rozencrème

Een heerlijke combinatie van een smeuïge pistache cake met verrukkelijke, zachte rozencrème!

ca. 160°C

ca. 55-60 min

96 stuks

Ingrediënten

Pistache cake:

2.100 gram Damco boerencake

600 gram Plantaardige olie

700 gram Heel ei

450 gram Water

300 gram Babbi pasta pistache 100% deluxe, via Vipam

Rozencrème:

200 gram Damco D-room

500 gram Water

500 gram Boter

100 gram Rozenwater of -siroop

Opbouw:

300 gram Babbi pasta pistache 100% deluxe, via Vipam

Pistachenootjes, stukjes

Rozenblaadjes, fijn

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

Werkwijze pistache cake:

1. Mix alle ingrediënten met de vlinder in 2 minuten langzaam tot een gladde massa en draai vervolgens nog 4 minuten in de middelste versnelling.
2. weeg het beslag af op 4.000 gram voor een kapselplaat van 60x40 cm met hoge rand.

Werkwijze rozencrème:

1. Klop **Damco D-room** en water tot een gele room.
2. Draai ondertussen de boter luchtig en voeg hier dan langzaam de gele room aan toe.
3. Voeg tot slot het rozenwater toe. (Afhankelijk van het gebruikte merk kan dit iets meer of minder zijn dan 100 gram.)

Opbouw:

1. Snij de cake 2 keer door en bestrijk de eerste plak met 300 gram Babbi pasta pistache.
2. Leg hier de volgende plak cake op en spuit hier 850 gram rozencrème op.
3. Strijk dit mooi glad en leg er vervolgens de laatste plak cake op.
4. Bestrijk de bovenkant met 300 gram rozencrème en decoreer met rozenblaadjes en fijngehakte pistachenootjes.
5. Snij tot slot gebakjes van 5 x 5 cm.

Image



Image



Image

