

Passie voor Framboos

Image



Passie voor Framboos

Frisse cake met een smakelijke framboosvulling... Een échte aanrader!

170°C

21 min

30 stuks

Ingrediënten

550 gram Damco muffin/cupcakemix

200 gram Zonnebloemolie

165 gram Heel ei

125 gram Water

20 gram Cedro citroenrasp

800 gram Frucaps frambozenvulling

500 gram Pasta Maracuja, gele passievrucht, verkrijgbaar via Vipam International

1.000 gram Slagroom, gezoet, lobbig geklopt

166 gram Water, lauwwarm

76 gram Damco multi bavaroise

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

1. Meng **Damco muffin/cupcakemix** met de olie.
2. Voeg vervolgens het water, ei en **Cedro citroenrasp ZKZC** toe en meng gedurende 2 minuten met de vlinder in de 2e versnelling.
3. Vul met de spuitzak ingevette siliconenmatjes tot iets minder dan de helft.
4. Spuit overal een dop **Frucaps frambozenvulling** in.
5. Bak af en laat in de matjes afkoelen. Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar.
6. Meng dit met de Pasta Maracuja.
7. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
8. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.
9. Wanneer de cakes zijn afgekoeld, de matjes afvullen met de bavaroise en invriezen.
10. Werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

