

Vegan Mango Madness

Image



Vegan Mango Madness

Lekker uniek en 100% Vegan! De Mango Madness gebakjes.

180°C

ca. 15 min

19 stuks

Ingrediënten

Spijsbiscuit

500 gram Damco amandel weespermop/ Brussels banket

50 gram Frucaps appelvulling

50 gram Zonnebloemolie

120 gram Damco cakemix

100 gram Water

Rijst krokant

120 gram Chocuisse cacaofantasie wit

60 gram Gepofte rijstballetjes

50 gram Confru oranjesnippers

Vegan vruchten mousse

380 gram Debic Vegantop

300 gram Frucaps mangovulling

Overig

Damco amandel marsepein 1:1 1/2 WM

Arlico kleurstof naar keuze

Frucaps comfortgelei neutraal

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

Werkwijze spijsbiscuit:

1. Draai de **weespermoppen spijs** glad met het water en de **appelvulling**.
2. Voeg de rest van de grondstoffen toe en draai tot een glad beslag.
3. Spuit kleine, ingevette sloffenringen tot net onder de helft vol en bak af op 180°C gedurende ca. 15 minuten.

Werkwijze rijst krokant:

1. Meng de gepofte rijstballetjes en **oranjesnippers** met de gesmolten **cacaofantasie wit**.
2. Verdeel kleine hoopjes over een plaatje en laat uitharden.
3. Klop de Debic Vegantop lobbig en meng met de fruitvulling naar keuze.

Opbouw:

1. Kleur **amandel marsepein 1:1 ½ WM** met kleur naar keuze en rol uit op 2,5 mm.
2. Steek hier rondjes van met een diameter welke net kleiner is dan een siliconenbolmatje.
3. Leg de gekleurde marsepein plakjes in het matje en vul met de vegan vruchten mousse.
4. Spuit nog een dop fruitvulling in de mousse en druk voorzichtig de spijsbiscuit in het bolmatje.
5. Vries daarna in.
6. Druk voorzichtig de spijsbiscuit in het bolmatje en vries in.
7. Haal de bevroren gebakjes door licht verwarmde **comfortgelei neutraal** en werk af met de rijst krokant naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

