

Biertje?!

Image



Biertje?!

zin in een heerlijk biertje? Dit biertje met frucaps- caramel, banaan en slagroom vulling. Is het proberen zeker waard!

ca. 180°C

ca. 45 min

65 stuks

Ingrediënten

Brownie bodem:

625 gram Damco dark chocolate cake

315 gram Boter, gesmolten

315 gram Heel ei

125 gram Witte basterdsuiker

500 gram Souplesse puur, gesmolten

125 gram Notenmix

Vulling:

1.625 gram Slagroom, gezoet en opgeklopt

Frucaps caramelvulling

Frucaps fruitvulling banaan

Overig:

Damco amandel marsepein 1:1 1/2 WM

Airlico eigeel

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

Werkwijze browniebodem:

1. Alle ingrediënten, behalve de **notenmix**, in een bekken doen en mengen tot een homogeen beslag.
2. Tot slot de **notenmix** er doorheen draaien.
3. Vul een lage bakvorm met het beslag en bak af.
4. Na het bakken licht aanvriezen en uitsteken met een ronde steker van 3 cm Ø.

Opbouw:

1. Bereid een gebakskader van 4 cm Ø voor.
2. Smeer op een stuk brownie een dunne laag **Frucaps caramelvulling** en leg deze in het kader.
3. Spuit daar een rand slagroom om en spuit in het midden van de slagroom een dopje **Frucaps fruitvulling banaan**.
4. Leg hier een tweede stuk brownie op en herhaal. Vul het kader verder af met slagroom en vries in.
5. Kleur **Amandel marsepein 1:1 ½ WM** met **Arlico ei geel** en rol uit op 3 mm. Gebruik een krabber om streepjes in de marsepein te maken.
6. Snij banen van 6 cm, rol in en snij op maat.
7. Werk af met lobbige slagroom. Maak indien gewenst nog een handvat van witte chocolade.

Image



Image



Image

