

Fraisier Pistache

Image



Fraisier Pistache

Een heerlijk frisse fraisier, met pistache biscuit! Perfect voor het voorjaar en de zomer!

190°C

7 min

6 stuks

Ingrediënten

Biscuit pistache:

500 gr Damco sponge superieur
430 gr Heel ei
20 gr Citroenrasp ZKZC
35 gr Water
65 gr Gehakte pistachenootjes
Arlico pistache groen

Crème mousseline:

1.100 gr Melk
100 gr Rapido BVB
45 gr Eidooier
180 gr Suiker
25 gr Citroenrasp ZKZC
25 gr Honing
1 st Vanillestok
2.000 gr Boter

Overig:

1.000 gr Prestige® Aardbeien

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

Werkwijze biscuit pistache:

1. Meng alles, behalve de pistachenootjes, goed door elkaar.
2. Klop het vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling op.
3. Laat het daarna nog een minuut rustig doordraaien totdat de luchtbelletjes mooi gelijkmatig zijn.

4. Verdeel het beslag over een bakplaat van 60x40 cm, bestrooi met de pistachenootjes en bak af op 190°C.
5. Bestrooi na het bakken met suiker en leg het ondersteboven op een rooster.

Werkwijze crème mousseline:

1. Meng 100 gram melk, met **Rapido BVB**, dooier, suiker, **citroenrasp ZKZC**, honing en de zaadjes van de vanillestok.
2. Kook de rest van de melkop met de vanillestok.
3. Giet dit op de dooier-massa en roer snel door.
4. Doe het terug in de pan en gaar al roerende tot het indikt.
5. Haal direct van het vuur, schenk in een kom en dek af met folie tot het is afgekoeld.
6. Klop de boter luchtig, op een middelmatige versnelling met de vlinder.
7. Voeg de gele room toe en draai zacht door tot deze volledig is opgelost.

Opbouw:

1. Steek vierkante plakken uit ter grootte van je kaders.
2. Bekleed de kaders met banderols.
3. Leg op de bodem een plak biscuit.
4. Snijd de helft van de Prestige®

Aardbeien door de helft en bekleed hiermee de rand van het kader.

5. Vul de biscuit plak verder volledig met aardbeien en met de crème mousseline.
6. Sluit af met een tweede plak biscuit.
7. Koel de taarten minimaal 1 uur voordat je ze lost.
8. Werk verder af met Prestige®

Aardbeien.

Image



Image



Image

