

## Cassis & Bramen Longeur

### Image



## Cassis & Bramen Longeur

Een heerlijk fris gebakje met bramen, hazelnoot en vanille!

170°C

30 min

80 stuks

### Ingrediënten

## **Bodem:**

1.500 gr Damco Zeeuwsch plaatcake  
300 gr Basterdsuiker  
125 gr Boter  
400 gr Heel ei  
350 gr Water  
20 gr Damco koudbindmiddel  
100 gr Hazelnoot, fijngehakt  
100 gr Prestige® Zwarte Bessen

## **Bramen mousse:**

800 gr Puree van Prestige® Bramen  
145 gr Suiker  
650 gr Slagroom  
150 gr Gepasteuriseerd eiwit  
150 gr Suiker  
18 gr Gelatine  
72 gr Koud water

## **Luchtige chocolade vanille crème:**

300 gr Slagroom  
1 st Vanillestok  
4 gr Gelatine  
16 gr Koud water  
140 gr Witte chocolade  
300 gr Slagroom

## **Hazelnootspiegel:**

125 gr Souplesse neutraal  
125 gr Slagroom  
125 gr Frucaps spiegelgelei neutraal  
5 gr Gelatine  
50 gr Nougatine hazelnoot

## Overig:

Stroopwafelstukjes

Prestige® Bramen

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

### Werkwijze bodem:

1. Klop de boter, suiker en hazelnoten luchtig.
2. Meng **Damco Zeeuwsch plaatcake** met **Damco koudbindmiddel** en meng dit door het boter mengsel.
3. Voeg de overige ingrediënten toe behalve de Prestige®

Zwarte Bessen.

4. Klop 5 minuten op middelmatige snelheid.
5. Meng de Prestige®

Zwarte Bessen erdoor en giet in een bakplaat van 60x40 cm.

6. Bak af op 170°

C gedurende 30 minuten.

7. Laat afkoelen en vries in.

### Werkwijze bramen mousse:

1. Klop de slagroom lobbijg.
2. Week de gelatine in het koude water.
3. Klop het eiwit luchtig en voeg de suiker in 3 delen toe.
4. Verwarm de Puree van Prestige®

Bramen tot 65°

C en los de gelatine hierin op.

5. Laat terug koelen tot 40°

C.

6. Meng de puree voorzichtig door het eiwitschuim en spatel daarna de slagroom erdoor.
7. Verdeel gelijkmatig over de Zeeuwsche plaatcake en vries in.

### **Werkwijze luchtige chocolade vanille crème:**

1. Week de gelatine in het koude water.
2. Kook het eerste deel van de slagroom met de vanille en los de gelatine hierin op.
3. Zeef het mengsel en los hier de chocolade in op.
4. Meng het andere deel slagroom erbij en zet direct koud.
5. Laat minimaal 4 uur koelen.
6. Klop kort luchtig met de garde en zet koel.

### **Werkwijze hazelnootspiegel:**

1. Week de gelatine in ruim water.
2. Kook de slagroom, voeg deze bij de gesmolten **Souplesse neutraal** en roer deze glad met een spatel.
3. Knijp de gelatine uit en roer deze door de massa.
4. Vervolgens **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en als de spiegel glad is, de **Nougatine hazelnoot** er doorheen roeren.

### **Opbouw:**

1. Snij de plaatcake in stukken van 7x4 cm. Vries aan.
2. Dip ze in de hazelnootspiegel voor 3/4.
3. Werk af met 2 rozetten crème, 2 Prestige® Bramen en **Stroopwafelstukjes**.

## **Image**



**Image**





# Image

