

Rozemarijn & Kers Bûche

Image



Rozemarijn & Kers Bûche

Een heerlijke zomerse bûche met kers en rozemarijn. Een verrassend lekkere combinatie!

175°C

25 min

4 stuks

Ingrediënten

Rozemarijn-kers Zeeuwsch plaatcake:

1.500 gr Damco Zeeuwsch plaatcake
300 gr Basterdsuiker
125 gr Boter
400 gr Heel ei
350 gr Water
20 gr Damco koudbindmiddel
200 gr Prestige® Kersen, fijngesneden
10 gr Rozemarijn

Chocolade glaçage:

500 gr Witte chocolade
100 gr Neutrale olie
Arlico kleur rood

Rozemarijn ganache montee:

240 gr Slagroom
12 gr Rozemarijn
3 gr Gelatine
12 gr Water, koud
110 gr Witte chocolade
240 gr Slagroom

Overig:

16 stuks Prestige® Kersen
Ronde chocolade decoratie rood

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

Werkwijze rozemarijn-kers Zeeuwsch plaatcake:

1. Klop boter, suiker en rozemarijn luchtig.
2. Meng **Damco Zeeuwsch plaatcake** en **Damco koudbindmiddel** en voeg toe aan het boter mengsel.
3. Voeg de overige ingrediënten toe behalve de Prestige®

Kersen.

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

Kersen er tot slot doorheen en spuit bûche vormen tot de helft vol.

6. Bak af op 175°

C gedurende 25 minuten.

7. Los de bûches direct na het bakken op een rooster.
8. Vries in na het afkoelen.

Werkwijze chocolade glaçage:

1. Verwarm alle ingrediënten tot 45°

C en maak glad met de staafmixer.

2. Giet door een zeef.
3. Dip de bevroren bûches in de glaçage met behulp van twee prikkers.
4. Zet op een plaat met siliconenmat en laat uitharden.

Werkwijze rozemarijn ganache montee:

1. Week de gelatine in het water.
2. Kook het eerste deel van de slagroom met de rozemarijn en los de gelatine hierin op.
3. Zeef het mengsel en los daarna de chocolade hierin op.
4. Voeg het 2e deel slagroom toe en zet direct koud.
5. Laat minimaal 4 uur koelen.
6. Klop de ganache kort en snel luchtig.

Opbouw:

1. Spuit de opgeklopte ganache montee in het midden van de bûches.
2. Werk af met halve ontpitte Perstige® Kersen, ronde chocolade decoratie en verder naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

