

## Kerstvlaai

### Image



## Kerstvlaai

Een heerlijke vlaai met Crème Brûlée bavaroise!

200°C

25 min

5 stuks

## Ingrediënten

## **Vlaaibodem:**

1000 g Dawn Denkanol  
500 g Witte basterdsuiker  
600 g Boter  
100 g Water

## **Bakvaste gele room:**

500 g Dawn Room de Luxe  
1250 g Water

## **Vulling:**

750 g Dawn Delicream Piekfijn Caramel of Royal Steensma Salted Caramel RSPO SG

## **Crème Brûlée bavaroise:**

250 g Dawn Fond Crème Brûlée  
250 g Water, 25C  
1250 g Slagroom ongezoet, lobbig

## **Afwerking:**

500 g Dawn Decorgel Plus Neutraal  
100 g Dawn Compound Mokka

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

### **Vlaaibodem:**

1. Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen.
2. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen.
3. Uitrollen op 5,5 mm en vlaaipannen van 22 cm Ø fonceren.

### **Bakvaste gele room:**

1. Meng alle ingrediënten met een garde in de hoogste versnelling gedurende 3 minuten tot een gladde room.
2. Vul de vlaaipannen met 350 g gele room.
3. Bakken inschietoven 200°C (rotatieoven 180°C) gedurende 25 minuten.

### **Vulling:**

1. Spuit een spiraal Caramel van ca. 150 g op de afgekoelde vlaibodem en vries in.

### **Crème Brûlée bavaroise:**

1. Meng Dawn Fond Crème Brûlée met water.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Strijk ca. 350 g bavaroise op de vlaai en vries in.

### **Afwerking:**

1. Strijk met een kwast strepen Dawn Compound Mokka op de vlaai.
2. Verwarm de Dawn Decorgel Plus Neutraal tussen 40°C - 45°C.
3. Overgiet het midden van de vlaai met een dunne laag.
4. Afwerken naar wens.

## **Image**





**Image**



**Image**

