

Kerstmuts

Image



Kerstmuts

Heerlijke gebakjes met witte chocolade en kers!

18

12-15 min

20 stuks

Ingrediënten

Harde wener bodem:

500 g Dawn Denkano
250 g Witte basterdsuiker
300 g Boter
50 g Water

Interieur:

300 g Dawn Delifruit Donkere Kers

Witte chocolade bavaroise:

240 g Dawn Fond Chocolade Wit
240 g Water, 25C
1200 g Slagroom ongezoet, lobbijg

Afwerking:

500 g Dawn Decorgel Plus Neutraal
Dawn Kleurstof Aardbeirood of Royal Steensma kleurstof Karmijn Rood

Marshmallow:

375 g Dawn Silvia
190 g Water
60 g Dawn Sanatine R
Kokos gruis

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

Harde wener bodem:

1. Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen.
2. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen.
3. Uitrollen op 3 mm en uitsteken met gladde steker van 9 cm Ø.
4. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 12-15 minuten.

Interieur:

1. Spuit Dawn Delifruit Donkere Kers in een truffelmal van 3 cm Ø of spuit doppen op van ca. 15 g.
2. Vries in.

Witte chocolade bavaroise:

1. Meng Dawn Fond Chocolade Wit met water.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Spuit in een mat van halve bollen van 7 cm Ø 80 g witte chocolade bavaroise.
4. Duw de bevroren Dawn Delifruit Donkere Kers in de bavaroise en strijk af.
5. Koelen en daarna vriezen.

Afwerking:

1. Kleur Decorgel Plus Neutraal met rode kleurstof naar de gewenste kleur.
2. Opwarmen tussen 40°C - 45°C.
3. Overgiet vervolgens een laagje Decorgel op het bolgebakje en plaats deze op de bodem.

Marshmallow:

1. Los Dawn Sanatine R op in lauw water, meng dit vervolgens met Dawn Silvia.
2. Opkloppen in de hoogste versnelling tot een stevige marshmallow.
3. Strooi kokos op een plaat en spuit hier banen en doppen op.
4. Strooi daarna ook nog kokos over de marshmallow heen.
5. Laat het goed opstijven en plaats het vervolgens om en op het gebakje.

Image



Image



Image

