

## Kerstbal

### Image



## Kerstbal

Een kerstbal is nog nooit zó lekker geweest!

180°C

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 Royal Steensma Stooferenvulling

## **Champagne bavaroise:**

220 g Dawn Fond Neutraal  
220 g Water, 25C  
90 g Dawn Compound Marc de Champagne  
1100 g Slagroom ongezoet, lobbig

## **Afwerking:**

500 g Dawn Decorgel Plus Wit

## **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 8 cm Ø.
4. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 12-15 minuten.

### **Interieur:**

1. Spuit de Royal Steensma Stooferenvulling in een truffel mal van 3 cm Ø of spuit doppen op van ca. 15 gram.
2. Vries in.

### **Champagne bavaroise:**

1. Meng de Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Marc de Champagne toevoegen.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Spuit in een mat van halve bollen van 7 cm Ø 80 g champagne bavaroise.
4. Duw de bevroren Royal Steensma Stoofperenvulling in de bavaroise en strijk af.
5. Koelen en daarna vriezen.

### **Afwerking:**

1. Dawn Decorgel Plus Wit verwarmen tot 35°C.
2. Overgiet hiermee vervolgens het bolgebakje en plaats deze op de harde wener bodem.
3. Afwerken naar wens.

## **Image**





**Image**



**Image**

