

## Cadeautjes

### Image



## Cadeautjes

Nooit genoeg cadeautjes in december!

180°C

12 min

48 stuks

## Ingrediënten

## **Plakken:**

850 g Dawn Creme Cake Mix Plain  
300 g Heelei  
250 g Olie  
200 g Water

## **Bavaroise:**

200 g Dawn Fond Neutraal  
200 g Water, 25C  
1000 g Slagroom ongezoet, lobbig  
80 g Dawn Compound Yuzu, Bosbes, Aardbei

## **Afwerking:**

1000 g Royal Steensma Souplesse Limoncello, Blueberry, Aardbei  
250 g Royal Steensma Amandel marsepein 1:3 rolkwaliteit  
Kleurstof naar wens

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

### **Plakken 60 x 40 cm:**

1. Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met de vlinder.
2. Strijk er dunne plakken van, van ca. 1400 g.
3. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 12 minuten.

### **Bavaroise:**

1. Meng de Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound naar keuze toevoegen.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Snij de creme cake doormidden (60 x 20 cm).
4. Plaats één plak in een kader van 60 x 20 cm.
5. Strijk hierop 1400 g bavaroise en plaats hier bovenop weer een plak en vries in.

**Afwerking:**

1. Snij de cake in blokjes van 5 x 5 cm.
2. Royal Steensma Souplesse naar keuze opwarmen tot 40°C en de cadeautjes doorhalen.
3. Kleur de marsepein en werk af naar wens.

**Image**



**Image**



**Image**

