

Zak van Sinterklaas

Image



Zak van Sinterklaas

Heerlijke marsepein gebakjes!

160°C

25

48 stuks

Ingrediënten

Kassiaal plakken:

850 g Dawn Kassiaal - Malse Kruidcake
250 g Olie
300 g Heelei
200 g Water

Sinaasappelcrème:

220 g Dawn Crème au Beurre
220 g Suiker
500 g Water
500 g Boter
90 g Dawn Compound Sinaasappel

Afwerking:

2000 g Royal Steensma Amandel Marsepein 1:3 WM Rolkwaliteit
Royal Steensma Kleur Karmijn Rood
Royal Steensma Kleur Mokka Bruin

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

Kassiaal plakken 60 x 20 cm:

1. Grondstoffen mengen met de vlinder gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid.
2. Verdeel over elke plaat 750 g beslag.
3. Bakken inschietoven 160°C (rotatieoven 140°C) gedurende 25 minuten.

Sinaasappelcrème:

1. Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken.
2. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid.
3. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.
4. Klop de laatste 5 minuten de Dawn Compound Sinaasappel mee.

5. Plaats één kassiaal plak in een plaat van 60 x 20 cm.
6. Strijk hierop 1500 g sinaasappelcrème en plaats hier bovenop weer een plak kassiaal en vries in.

Afwerking:

1. Snij de cake in blokjes van 5 x 5 cm (snij eventueel de hoeken er af).
2. Kleur de Royal Steensma Amandel Marsepein 1:3 WM Rolkwaliteit rood en bruin.
3. Rol de bruine marsepein uit op 2,5 mm dikte en snij stroken van 7 cm hoog.
4. Rol de gebakjes hier in.
5. Maak van de rode marsepein dunne strengels en knoop ze om de zak.
6. Werk verder af naar wens.

Image



Image



Image

