

Licor 43 taart

Image



Licor 43 taart

Een heerlijke taart met Licor 43, sinaasappel en amandelmarsepein. Dat wordt genieten!

180°C

ca. 20 min

6 stuks

Ingrediënten

Beslag:

1.000 gram Damco compleet royal

800 gram Heel ei

100 gram Water

Vulling:

1.000 gram Frucaps fruitvulling abrikoos

1.000 gram Slagroom

15 gram Damco multibavaroise

100 gram Licor 43

Overig:

Damco amandelmarsepein

Chocuisse souplesse sinaasappel

Frucaps spiegelgelei

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

Werkwijze beslag:

1. Alle ingrediënten in een bekken doen en in 10 minuten in de hoogste versnelling luchtig kloppen.
2. Daarna nog 2 minuten in de 1ste versnelling fijn draaien.

Werkwijze vulling:

1. Meng de likeur samen met **Damco multibavaroise** en klop dit door de **Frucaps fruitvulling**.
2. Voeg vervolgens in 2 keer de slagroom toe.

Opbouw:

1. Snijd de taartjes 2 keer door en vul ze met de vulling.
2. Masceer de taarten met crème en vouw er **Damco amandelmarsepein** omheen.
3. De maat van de marsepeinplak is de omtrek van het taartje en de hoogte van het gevulde taartje plus de helft van de diameter van het taartje.
4. Plaats het taartje in de koeling. Als het koud genoeg is afspuiten met gesmolten **Chocuisse souplesse** en decoreer met druppels **Frucaps spiegelgelei**.

Image

