

Cranberry room koeken

Image



Cranberry room koeken

Heerlijke romige koeken gevuld met carnberry's. Om je vingers bij af te likken!

ca. 180°C

ca. 25 min

50 stuks

Ingrediënten

Croûtedeeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter

120 gram Water

Roomvulling:

600 gram Damco top R

1.500 gram Water

400 gram Bak Speciaal Cranberry's

Decoratie:

Frucaps comfortgelei

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

Werkwijze croûtedeeg:

1. Draai de boter en **Damco compleet croûtepoeder** in de kruim en voeg vervolgens het water toe.
2. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen en een nacht laten koelen.
3. Het deeg opnieuw aandraaien en uitrollen op 2,5 mm.

4. Bekleed hier de bakvormen mee.

Werkwijze vulling:

1. Klop het water en de **Damco Top R** in 4 minuten met de garde in de 3e versnelling tot een gladde room.
2. Voeg hier de gehakte **Bak Speciaal Cranberry's** aan toe.
3. Vervolgens de, met croûtedeeg bekleedde, bakvormen vullen en decoreren met geweekte **Bak Speciaal cranberry's**.

Na het bakken geleren met **Frucaps comfortgelei**.

Image

