

## Fris paasgebakje

### Image



## Fris paasgebakje

Een heerlijk gebakje op basis van een kokosmakroon, lemon curd en aardbeienbavaroise. Dat wordt genieten!

180°C

ca. 25 min

30 stuks

# Ingrediënten

## Kokosmakronen:

1.000 gram Kompleet Kokosmakronenmix  
250 gram Water, kokend

## Aardbeibavaroise:

600 gram Frucaps aardbeienvulling  
600 gram Slagroom yoghurt dikte  
100 gram Water, lauwwarm  
45 gram Damco multibavaroise

## Limoncello-spiegel:

250 gram Slagroom, ongezoet  
250 gram Souplesse Limoncello  
250 gram Spiegelgelei neutraal  
8 gram Bladgelatine

## Decoratie:

Chocuisse souplesse puur

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

### Werkwijze:

1. **Kompleet kokosmakronenmix** en kokend water door elkaar heen roeren en een kwartier laten staan.
2. Op bakplaten met bakpapier bollen van 40 gram spuiten en bakken.
3. 3 minuten na het bakken een vel bakpapier en een bakplaat op de kokosmakronen leggen voor een mooie afgeplatte kokosmakroon.

### Werkwijze:

1. Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar.
2. Meng dit met gepureerde **Frucaps aardbeienvulling**.
3. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
4. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.
5. Spuit de flexipanmal vol met 40 gram bavaroise.
6. Druk hier een, van tevoren gespoten, Guimauve-bol (zie recept Guimauves) met 25% **Frucaps lemon curd** in.
7. Strijk de flexipanmal strak af.

### **Werkwijze:**

1. Kook de slagroom en doe deze bij de gesmolten **Souplesse Limoncello**.
2. Roer dit goed door elkaar met een spatel tot het helemaal glad is.
3. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en roer goed glad.
4. Tot slot de **Spiegelgelei neutraal** erbij doen en goed glad roeren.

### **Opbouw gebakje:**

1. Los de aardbeibavaroise uit de flexipan-mal, zet deze op een rekje en overgiet met de Limoncello-spiegel.
2. Strijk op een koude plaat met papier 500 gram gesmolten **Souplesse puur** gelijkmatig uit.
3. Snijd, als dit begint te stollen, vierkantjes uit van 6x6 cm.
4. Plak een vierkantje met een beetje **Souplesse** op een kokosmakroon.
5. Plaats hier vervolgens de overtrokken aardbeibavaroise-bol op.
6. Werk af naar eigen inzicht.

## **Image**

