

Advocaat-Caramel dessertje

Image



Advocaat-Caramel dessertje

Een super romig gebakje met advocaat en caramel!

180°C

ca. 10 min

30 stuks

Ingrediënten

Advocaatbavaroise:

180 gram Damco top R
400 gram Water
120 gram Advocaat
90 gram Damco multibavaroise
200 gram Water, lauwwarm
600 gram Slagroom ongezoet
10 gram Frucaps salted caramel

Bodem:

300 gram Kompleet florentinerpoeder
150 gram Damco amandelmeel
Cabostuif

Decoratie:

Chocuisse Souplesse Advocaat

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

Werkwijze:

1. **Damco Top R** en water tot een gele room kloppen en de advocaat toevoegen.
2. **Damco Multibavaroise** mengen met het lauwwarme water en door de advocaat-roommassa roeren.
3. Vervolgens de helft van de lobbige geklopte slagroom met een garde mengen en tot slot de resterende helft erdoor spatelen.
4. Spuit een flexipanmal tot de rand vol met de advocaatbavaroise en spuit met een klein glad spuitje een interieur van **Salted Caramel** van ongeveer 10 gram in de bavaroise.
5. Strijk de mal glad af en plaats deze in de vriezer.

Werkwijze:

1. Vul een appelbolschaaltje met 15 gram van hiernaast genoemd mengsel en bak.
2. Los de florentiners als ze zijn afgekoeld en spuit ze volledig in met **Cabostuif**.

Werkwijze opbouw:

1. Los de bollen uit de flexipanmal en plaats deze op een rek.
2. Spuit ze af met **Souplesse Advocaat** met behulp van een verfspuit van Wagner of W&E.
3. Zet de afgespoten bollen op de florentinerbodem en decoreer naar eigen inzicht.

Image

