

Toefjestaart

Image



Toefjestaart

Een lekkere taart met croûteboderm, Frucaps frambozen bessenjam en Frucaps lemon curd. Heerlijk fris genieten!

180°C

20 min

18 stuks

Ingrediënten

Croûtedeeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder
480 gram Boter
120 gram Water

Lemon crème suisse:

1.750 gram Slagroom yoghurt dikte
525 gram Frucaps lemon curd
875 gram Water
350 gram Damco top R

Framboosroom:

1.750 gram Frucaps frambozen bessenjam
1.750 gram Slagroom yoghurt dikte

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

Werkwijze:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en deeg 24 uur koelen.
3. Na 24 uur deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van 18 cm ø.
4. Een kapselpan aan de buitenkant insmeren en de pan op zijn kop op een plaat zetten.
5. Hier een plak croûtedeeg recht op leggen en afbakken.
6. De tartelette af laten koelen en de binnenkant insmeren met Souplesse neutraal.

Werkwijze:

1. **Damco Top R** en koud water 5 minuten in de 3e versnelling met de garde gladdraaien.
2. **Frucaps lemon curd** toevoegen en gladdraaien.
3. De helft van de slagroom erbij doen, zodra dit vermengd is, de machine stoppen. Hierna de rest van de slagroom erdoor spatelen.
4. Met een gladde spuit de helft van de tartelette met doppen volspuiten.

Werkwijze:

1. Roer de **Frucaps frambozen bessenjam** glad met een garde en zorg dat deze niet te koud is.
2. Roer er de helft van de slagroom door met de garde.
3. Spatel de rest van de slagroom erdoor.
4. Spuit de tartelette verder vol met gladde bollen en werk af naar eigen inzicht.

Image

