

Bitterkoek Chipolata

Image



Bitterkoek Chipolata

Een heerlijk zomers glaasje met bitterkoek crumble, chipolata fruitvulling met rumsmaak en een mangocoulis. Geniet van de zomer!

180°C

11-18 min

50 stuks

Ingrediënten

Bitterkoekjes:

1.000 gram Damco amandel bitterkoek

100 gram Eiwit

Vulling 1:

1.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt

1.000 gram Chipolata fruitvulling met rumsmaak

Vulling 2:

1.000 gram Slagroom, gezoet, lobbij geklopt

1.000 gram Mascarpone

Vulling 3:

1.000 gram Frucaps fruitvulling mango

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Werkwijze:

1. Spijs aandraaien met eiwit en dopjes spuiten op gesmeerde en bestoven bakplaten of op siliconenpapier.
2. Laat de gespoten koekjes ca. 30 minuten op de bakplaat rusten voor het bakken.

Werkwijze:

1. Meng de **Chipolata fruitvulling met rumsmaak** met de ongezoete slagroom.
2. Meng de gezoete slagroom met de mascarpone.
3. Pureer de **Frucaps fruitvulling mango** tot een homogene vruchtencoulis.

Werkwijze opbouw:

1. Breek de koekjes in kleine stukjes en bouw het dessertje op in laagjes.
2. Eindig met de stukjes koek.

Image

