

Chocolade aardbei

Image



Chocolade aardbei

Een mooi opgebouwd glaasje met verschillende elementen. Een heerlijke chocoladecake crumble, romige aardbeien vulling, mascarpone room en een aardbeien coulis. Dat wordt genieten!

140-160°C

60 min

50 stuks

Ingrediënten

Chocoladecake:

1.000 gram Damco dark chocolate cake
500 gram Boter
500 gram Heel ei
50 gram Water

Vulling 1:

1.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt
1.000 gram Frucaps fruitvulling aardbei

Vulling 2:

1.000 gram Slagroom, gezoet, lobbij geklopt
1.000 gram Mascarpone

Vulling 3:

1.000 gram Frucaps fruitvulling aardbei

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Werkwijze:

1. Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen.
2. Boter met een vlinder soepel draaien (niet luchtig).
3. De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien.
4. Bakken en af laten koelen.

Werkwijze:

1. Meng 1.000 gram **Frucaps fruitvulling aardbei** met de ongezoete slagroom.
2. Meng de gezoete slagroom met de mascarpone.
3. Pureer de andere helft van de **Frucaps fruitvulling aardbei** tot een homogene vruchtencoulis.

Werkwijze opbouw:

1. Breek de cake in kleine stukjes en bouw het dessertje op in laagjes.

2. Eindig met de stukjes cake.

Image

