

Meringuetaartje

Image



Meringuetaartje

Een heerlijke croûtebodem afgewerkt met meringue en mangobavaroise!

160°C

50 min

10 stuks

Ingrediënten

Croûtedeeg:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder
500 gram Boter
20 gram Citroenrasp ZKZC

Chocoladecake:

2.000 gram Damco dark chocolate cake
1.000 gram Boter
1.000 gram Heel ei
100 gram Water

Meringue:

1.000 gram Eiwit
1.000 gram Suiker
500 gram Poedersuiker
Arlico kleur sinas oranje

Mangobavaroise:

2.000 gram Frucaps fruitvulling mango
2.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt

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

Werkwijze:

1. **Croûte:** Damco compleet croûtepoeder, **citroenrasp ZKZC** en boter met de deeghaak mengen.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, machine stoppen en deeg 24 uur koelen.
4. Deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van 18 cm ø.

Cake:

1. Boter met een vlinder soepel draaien (niet luchtig).
2. De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien.
3. Spuit met de spuitzak 1,5 cm cakebeslag op de plak croûte en bak af tot de cake net gaar is.
4. Laat afkoelen in de ringen, los het product en plaats de schoongemaakte ringen terug.

Baktijd: 50 min

Baktemp.: 160°C

Werkwijze meringue:

1. Klop het eiwit en suiker 10 minuten tot een taai schuim. Spatel hier als laatste de poedersuiker door.
2. Kleur de helft van het schuim met de **Arlico kleur sinas oranje**.
3. Spuit toefjes met een gekartelde en met een ronde spuit en droog in de oven.

Droogtijd: 3 uur

Baktemp.: 90°C

Werkwijze mangobavaroise:

1. Meng de **fruitvulling** met de slagroom.
2. Plaats een banderol in de ringen zodat deze makkelijk lossen na het invriezen.
3. Vul de ringen met de bavaroise met de spuitzak en strijk deze glad af, plaats de ringen in de vriezer en laat minimaal 2 uur opstijven.
4. Los de taarten en werk af met de meringue. Decoreer met chocoladerondjes in verschillende kleurtjes.

Image

