

Triple raspberry cake

Image



Triple raspberry cake

Is het ooit te veel framboos? Wij vinden van niet! Deze hoeveelheid framboos in combinatie met chocolade is een gouden duo. Geniet ervan!

160°C

50 min

12 stuks

Ingrediënten

Bodem:

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

Frambozenbavaroise:

1.000 gram Frucaps frambozenvulling

1.000 gram Slagroom, ongezoet lobbig geklopt

100 gram Damco multibavaroise

100 gram Water, lauwwarm

Yoghurtbavaroise:

200 gram Damco multibavaroise

200 gram Water, lauwwarm

750 gram Slagroom, gezoet lobbig geklopt

350 gram Yoghurt

Overig:

1.300 gram Frucaps frambozenvulling

300 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

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

Werkwijze croûte:

1. **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.

Werkwijze 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 glad draaien.
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 en los de cake.

Werkwijze opbouw:

1. Plaats de schoongemaakte ringen terug over de bodems en bekleed de ringen met een banderol.
2. Maak de frambozenbavaroise en vul de ring voor 50% met de spuitzak.
3. Laat de bavaroise even opstijven in de vriezer.
4. Spuit hier een laagje **Frucaps frambozenvulling** op met de spuitzak.
5. Maak de yoghurtbavaroise, vul de ring tot bovenin met de spuitzak en strijk deze glad met een glaceermes.
6. Zet vervolgens de taarten minimaal 2 uur in de vriezer.
7. Meng 300 gram **Frucaps frambozenvulling** en **Frucaps spiegelgelei neutraal**, strijk dit mengsel strak op de taart en plaats weer terug in de

vriezer.

8. Los de taarten door de randen warm te maken met de brander en werk af naar eigen inzicht.

Image

