

## Tropisch taartje

### Image



## Tropisch taartje

Een heerlijk taartje met croûte bodem, kapselplakken en mango-bavaroise. Tropisch genot!

Divers

Divers

25 stuks

# Ingrediënten

## Kapsel:

2.000 gram Damco compleet royal  
1.800 gram Heel ei  
200 gram Water

## Croûtedeeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder  
480 gram Boter, kamertemperatuur  
120 gram Water

## Vulling:

1.000 gram Water, koud  
200 gram Damco top R  
2.500 gram Frucaps mangovulling, gepureerd  
3.750 gram Slagroom, ongezoet  
180 gram Damco multibavaroise  
400 gram Water, 40°C  
200 gram Frucaps frambozen bessenjam

## Afwerking:

500 gram Chocuisse souplesse pistache  
500 gram Slagroom, ongezoet  
15 gram Bladgelatine  
500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

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

## Werkwijze kapsel:

1. Water, ei en **Damco compleet royal** luchtig met de draadgard in de hoogste versnelling 10-12 minuten luchtig kloppen
2. Bakken in een ring van 14 cm ø gedurende 25-30 minuten op 190°C.
3. Na het afkoelen in 4 dunne plakken snijden.

### **Werkwijze croûtedeeg:**

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed het deeg aan en rol het uit op 2 mm, uitsteken met een ring van 16 cm ø
4. Bakken op 180°C gedurende 12 minuten.

### **Werkwijze vulling:**

1. Koud water en **Damco top R** grondig mengen.
2. De gepureerde **Frucaps mangovulling** toevoegen en mengen.
3. Vervolgens **Damco multibavaroise** en water met elkaar mengen en toevoegen.
4. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

### **Werkwijze opbouw:**

1. Smeer het croûtedeegplakje in met **Chocuisse souplesse pistache** en plaats er een rvs ring omheen.
2. Plaats op de ingesmeerde plak een plak kapsel en spuit daar een spiraal **Frucaps frambozen bessenjam** op.
3. Spuit hier een laag mango-bavaroise op.
4. Plaats een 2e plak kapsel en spuit weer een spiraal van **Frucaps frambozen bessenjam**.
5. Spuit hier weer een laag mangobavaroise op en strijk glad met een glaceermes. Plaats het taartje 24 uur in de vriezer.
6. Los het bevroren taartje uit de ring, overtrek het met, op 1,5 mm dikte uitgerolde, **Damco amandel marsepein** en plaats terug in de vriezer.

### **Werkwijze spiegel:**

1. Kook de slagroom, voeg de gesmolten **Chocuisse souplesse pistache** toe en roer dit glad met een spatel.
2. Voeg vervolgens de gewelde blaadjes gelatine toe.
3. Zodra deze zijn opgelost kan de gladgeroerde **Frucaps spiegelgelei neutraal** toegevoegd worden.
4. De pistachespiegel is gelijk klaar voor gebruik. Overgiet de bevroren taart met de spiegel en decoreer naar eigen inzicht, zodra de spiegel gestold is.

**Tip:** Voor een fluweel-achtige afwerking kan het taartje ook bespoten worden met **Chocuisse souplesse pistache**.

## Image

