

Honingtaartje

Image



Honingtaartje

Een heerlijk taartje op basis van een biscuit, een honing slagroom en een honingaanzetsel. Dat wordt smullen!

ca. 230°C

7-8 min

15 stuks

Ingrediënten

Biscuit:

1.000 gram Damco compleet royal
300 gram Damco amandel broyage 50/50
900 gram Heel ei
100 gram Water
100 gram Boter, gesmolten

Honingslagroom:

3.000 gram Slagroom, ongezoet
300 gram Damco D roommix extra
450 gram Honing

Honigaanzetsel:

750 gram Kapselkruimels
300 gram Honing

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

Werkwijze:

1. Doe de **Damco compleet royal**, water, ei en **Damco amandel broyage 50/50** in een bekken en klop in de hoogste versnelling met de gard in 9 minuten luchtig.
2. Voeg de gesmolten boter toe en zet de machine stil zodra dit vermengd is.
3. Bak plakken van 8mm dikte.

Werkwijze honingslagroom:

1. Klop alle ingrediënten tot een zalvige vulling.

Werkwijze honigaanzetsel:

1. Meng goed de kruimels met de honing en verdeel dit over een kapselplaat.
2. Droog gedurende 25 minuten op 170°C met de schuif open.
3. Zodra de kruimels zijn afgekoeld, goed zeven tot een mooi goudkleurig aanzetsel.

Werkwijze opbouw:

1. Steek met een ring van 18 cm ø 4 plakken amandelbiscuit uit.
2. Spuit hier een laag honingslagroom op en plaats hier een laag amandelbiscuit op. Herhaal 3 keer.
3. Maskeer het taartje dun met slagroom en werk af met het honingaanzetsel.

Image

