

Laagjesgebak

Image



Laagjesgebak

Varieer eindeloos met dit laagjesgebak!

220-240°C

5-10 min

80 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

1.000 gram Damco kapselmix extra fijn
100 gram Heel ei

Botercrème:

400 gram Pomokrem
1.000 gram Boter

Sinaasappel - caramel:

1.000 gram Botercrème
200 gram Frucaps sinaasappelvulling
1.000 gram Botercrème
200 gram Frucaps caramelvulling

Bosvruchten - chocolade:

1.000 gram Botercrème
200 gram Frucaps bosvruchtenvulling
1.000 gram Botercrème
200 gram Chocuisse souplesse melk

Stoofpeer - kaneel:

1.000 gram Botercrème
200 gram Frucaps stoofperenvulling
1.000 gram Botercrème
10 gram Kaneel

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

Kapsel:

1. Draai **Damco kapselmix extra fijn** en ei gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling.

2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop.
3. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 tot 2 cm dik of gebruik een kapseltrekbak.

Botercrème:

1. Roomboter zalvig draaien met de vlinder.
2. Vervang de vlinder voor de garde en draai de crème in 20 minuten in de 3e versnelling luchtig.
3. Voeg **Pomokrem** toe.
4. Zodra het goed vermengd is, de machine stoppen.

Werkwijze opbouw:

1. Leg een dunne plak kapsel in een kader van 60/40 en breng daar de op smaak gebrachte crème op.
2. Leg er vervolgens een plak kapsel op en breng er de andere smaak crème op aan.
3. Afdekken met de laatste plak kapsel.
4. Strak afsmeren met crème en gedurende minimaal 6 uur vriezen.
5. Vervolgens bekleden met marsepein en gebakjes snijden van 10x3 cm.

Image

