

Paleisbanket

Image



Paleisbanket

Heerlijke spijsachtige koekjes afgewerkt met biggareauxs.

ca. 220°C

ca. 10 min

Ingrediënten

2.000 gram Damco amandel weespermop/ Brussels banket

300 gram Heel ei

10 gram Citroenrasp ZKZC

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

1. Slap de koekjesspijs af met ei en citroenrasp.
2. Spuit met een gekartelde spuit rozetten op een gesmeerde plaat. Let op dat de koekjes vrij dik en onderling even groot zijn.
3. Beleg de opgespoten koekjes met stukjes bigarreaux en laat ze vervolgens een nacht drogen.
4. Bak de koekjes snel, en met weinig vloerwarmte, af. Hierdoor blijft de binnenkant lekker spijsachtig.

Image



Image

