

Mergpijpjes

Image



Mergpijpjes

Traditionele mergpijpjes. Blijft onweerstaanbaar!

ca. 220-240°C

5-8 min

21 stuks

Ingrediënten

Kapselplakken:

1.000 gram Damco compleet moscovisch

800 gram Heel ei

50 gram Water

50 gram Citroenrasp ZKZC

Botercrème:

400 gram Pomokrem

1.000 gram Boter

Decoratie:

2.000 gram Damco marsepein superieur

500 gram Frucaps frambozen bessenjam

1.000 gram Chocuisse souplesse puur

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

Werkwijze kapselplakken:

1. Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** 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.

Werkwijze 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. Rol **Damco marsepein superieur** uit op 2 mm en snijd banen van 9 cm.
2. Leg deze onderin een piramide goot, spuit er een baan botercrème in en daarna in het midden een baan **Frucaps frambozen bessenjam**.
3. Vervolgens tot net onder de rand van het marsepein afvullen met botercrème, afdekken met een plak kapsel en minimaal 6 uur invriezen.
4. Lossen en op maat snijden.
5. Tot slot de uiteinden netjes door de gesmolten **Souplesse puur** halen.

Image

