

## Amandel framboos kubus

Image



**Amandel framboos kubus**

Een heerlijk, origineel gebakje vol rijke smaken!

240°C

4-5 min

32 stuks

## **Ingrediënten**

### **Amandelbavaroise:**

400 gram Slagroom, ongezoet

400 gram Melk

135 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

135 gram Damco amandel bitterkoek

120 gram Suiker

60 gram Eiwit

50 gram Damco multibavaroise

15 gram Arlico trempeerlikeur marasquin

900 gram Slagroom, ongezoet

### **Kapselplakken:**

1.000 gram Damco kapselmix fijn

900 gram Heel ei

100 gram Water

25 gram Citroenrasp ZKZC

### **Frambozenroom:**

500 gram Slagroom, lobbig geklopt

500 gram Frucaps frambozenvulling

### **Overig:**

Chocuisse souplesse neutraal

Olie

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

## Werkwijze amandelbavaroise:

1. Breng de slagroom, melk, **Damco amandel bitterkoek** en **Damco amandelspijs K+K superieur** al roerend aan de kook en laat afkoelen tot 37°C.
2. Los de suiker op in water en kook tot 122°C. Klop het eiwit op, voeg hier de suikerstroop aan toe en draai koud.
3. Neem 500 gram van de amandelroom, voeg hier de **Arlico trempeerlikeur marasquin** aan toe en roer hier de **Damco multibavaroise** doorheen.
4. Roer dit door het restant van de amandelroom en spatel er het kookschuim door.
5. Tot slot de lobbige slagroom erdoor spatelen.

## Werkwijze kapselplakken:

1. Draai alle ingrediënten in een machine met de garde in 8 minuten luchtig in de hoogste versnelling.
2. Laat vervolgens 2 minuten draaien in de 1e versnelling.
3. Strijk hier dunne plakken van, of gebruik een kapseltrekbak en bak.

## Werkwijze frambozenroom:

1. Maak eerst familie en spatel dan de rest door elkaar.

## Werkwijze interieur:

1. Strijk de frambozenroom 1 cm dik op een kapselplak van 1 cm dik en leg daar weer een kapselplak van 1 cm bovenop.
2. Plaats deze in de vriezer en snijd daar blokjes van 3x3 cm van. Gebruik dit als interieur.

## Werkwijze opbouw:

1. Vul een flexipan mal voor 2/3e met de amandelbavaroise en druk hier het interieurtje in. Strijk af en plaats 24 uur in de vriezer.
2. Los de gebakjes en spuit ze af met **Souplesse neutraal** die tot 40°C is verwarmd en verdund met 20% plantaardige olie.

3. Werk af naar eigen inzicht.

## Image

