

Limoncello pistache gebakjes

Image



Limoncellopistache gebakjes

Een heerlijke combinatie van limoncello, amandel en pistache!

220°C

5 min

96 stuks

Ingrediënten

Amandelbiscuit:

1.400 gram Damco kapselmix superieur

1.200 gram Heel ei

200 gram Water

400 gram Boter, gesmolten

800 gram Damco amandelbroyage

Crème au beurre pistache:

2.000 gram Crème roomboter

1.000 gram Pomokrem

400 gram Chocuisse souplesse pistache

Crème au beurre Limoncello:

2.000 gram Crème roomboter

1.000 gram Pomokrem

400 gram Chocuisse souplesse Limoncello

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

Werkwijze amandelbiscuit:

1. Meng **Damco kapselmix superieur** met het ei en het water.
2. Klop het gedurende 12 minuten op in de hoogste versnelling.
3. Spatel er voorzichtig de gesmolten boter en **Damco amandelbroyage** doorheen.
4. Strijk het beslag uit op bakpapier of verwerk het via de trekbak.

Werkwijze crème au beurre:

1. Klop de zachte boter met een draadgarde zeer luchtig in de planeetmenger.
2. Roer er als laatste voorzichtig de **Pomokrem** en gesmolten **Souplesse** doorheen.

Werkwijze opbouw:

1. Verdeel de twee crèmes en het amandelbiscuit in lagen.
2. Werk af met lichtgeel gekleurde marsepein.
3. Snijd het gebak in stukken van 5x10 cm.

Image

