

Chipolatavlaai

Image



Chipolatavlaai

Verrukkelijke, rijk gevulde chipolatavlaai.

180°C

ca. 20 min

15 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten sloffenbodem:

2.400 gram Damco compleet kanopoeder

950 gram Boter

200 gram Melissuiker

180 gram Heel ei

50 gram Citroenrasp ZKZC

Ingrediënten spijsroom:

500 gram Damco amandelspijs K+K

350 gram Water

150 gram Damco top R

Ingrediënten vulling:

2.000 gram Frucaps chipolata vulling

2.000 gram Slagroom, ongezoet

Ingrediënten kapsel:

1.000 gram Damco kapselmix superieur

1.000 gram Heel ei

50 gram Citroenrasp ZKZC

Decoratie:

Arlico trempeerlikeur rhum

Damco marsepein 1:3 wm roze

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

Werkwijze sloffenbodem:

1. Alle grondstoffen in de machine in de kruim draaien tot een glad deeg.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur in de koeling laten rusten.
3. Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan de **Damco amandelspijs K+K** tot een gladde massa ontstaat.
4. Sloffendeeg opnieuw aankneden en uitrollen op 5 mm. uitsteken en in een vlaaipan van 20 cm Ø leggen.
5. Vervolgens met een spuitzak de spijsroom op de bodem spuiten.
6. Bak ca. 30-35 minuten op ca. 180°C en laat afkoelen.

Werkwijze vulling:

1. Vermeng de opgeklopte slagroom en de **Frucaps chipolata vulling** door elkaar met een spatel.

Werkwijze kapsel:

1. Stort alle ingrediënten in een bekken en klop deze in de hoogste stand in ongeveer 10 minuten zeer luchtig op.
2. Verdeel het beslag over de kapselpannen van 18 cm Ø en bak 25 minuten op 190°C.

Werkwijze opbouw:

1. Leg een dunne plak kapsel van ongeveer 1,5 cm op de sloffenbodem en trempeer deze met **Arlico trempeerlikeur rhum**.
2. Spuit hier bovenop de chipolata-vulling en strijk deze mooi bol en strak af.
3. Rol **Damco marsepein 1:3 wm roze** uit op 1,2 mm, steek er ringen van die net iets kleiner zijn dan de bodem en plaats deze bovenop de vulling.

4. Werk de vlaai naar eigen inzicht af.

Image

