

## Slagroomschnitte

**Image**



# Slagroomschnitte

Slagroomschnitte met Frucaps aardbeienvulling en crème Suisse op basis van onze Damco top R.

ca. 220-240°C

5-8 min

14 stuks

## Ingrediënten

### Ingrediënten kapselplakken:

1.000 gram Damco compleet moscovisch

800 gram Heel ei

50 gram Water

25 gram Citroenrasp ZKZC

### Ingrediënten Crème Suisse:

200 gram Damco top R

500 gram Water

700 gram Slagroom

### Overig:

500 gram Frucaps aardbeienvulling

2.500 gram Slagroom, lobbij geklopt

**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 1-2 cm dik, of gebruik een kapseltrekbak.

### **Werkwijze crème Suisse:**

1. **Damco Top R** en water met elkaar mengen en gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling gladdraaien, daarna de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

### **Werkwijze opbouw:**

1. Leg een dunne plak kapsel in een kader van 60x40 cm en breng hier de crème Suisse op aan.
2. Leg er vervolgens een plak kapsel op en breng er de **Frucaps aardbeinvulling** op aan.
3. Vervolgens 1.000 gram lobbige geslagen room aanbrengen en afdekken met de laatste plak kapsel.
4. Strak afsmeren met 500 gram slagroom en gedurende minimaal 12 uur vriezen.
5. Vervolgens lossen uit het kader en snijden in stukken van 19x8 cm, opspuiten met de resterende slagroom en decoreren naar eigen inzicht.

## **Image**

