

Slagroomtaart

Image



Slagroomtaart

Een onweerstaanbare slagroomtaart met crème Suisse en Frucaps aardbeienvulling!
Perfect voor iedere gelegenheid!

ca. 180°C

ca. 20 min

4 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten kapselpannen:

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

Overige:

3.000 gram Slagroom, lobbij geklopt

500 gram Frucaps aardbeienvulling

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

Werkwijze kapselpannen:

1. Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling.
2. Vervolgens de ingesmeerde taartpannen of kapselplaten vullen.

Tip: Voor een nog regelmatigere structuur, draai het beslag na opdraaien 1-2 minuten na op de laagste stand.

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. Snijd de afgekoelde kapsels in 3 gelijke stukken.
2. Spuit aan de rand doppen van lobbige geslagen slagroom, breng in het midden de crème Suisse aan en dek af met de 2e laag kapsel.
3. Breng ook hier aan de rand doppen aan van lobbige geslagen slagroom, in het midden de **Frucaps aardbeinvulling** aanbrengen en de laatste laag kapsel plaatsen.
4. Op de bovenkant wederom een mooie rand doppen van lobbige geslagen slagroom spuiten en in het midden rijkelijk afwerken met vers fruit.

Image

