

Mont Blanc gebak met meringue

Image



Mont Blanc gebak met meringue

Een heerlijke slof bodem met amandelspijs, fruitvulling naar keuze, slagroom en meringue. Wát een feestje!

ca. 180°C

30-35 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:

400 gram Damco top R
800 gram Water, koud
600 gram Damco amandelspijs K+K

Ingrediënten vulling (naar keuze):

Frucaps kersenvulling
Frucaps lemoncurd
Frucaps salted caramel
Slagroom, lobbig geklopt
Meringue Sticks

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

Werkwijze sloffenbodem:

1. Alle grondstoffen in de machine in de kruim draaien en doorgaan tot het deeg gezet is.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur in de koeling laten rusten.

Werkwijze spijsroom:

1. Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een gladde massa ontstaat.
2. Sloffendeeg opnieuw aankneden en uitrollen op 5 mm.
3. Uitsteken en in een vlaaipan van 20 cm Ø leggen.
4. Vervolgens met een spuitzak de spijsroom op de bodem spuiten.
5. Bak af en laat afkoelen.

Werkwijze opbouw:

1. Spuit met een spuitzak een laagje vulling (naar keuze) op de afgekoelde sloffenbodem.
2. Spuit daar bovenop de slagroom en werk af met **Meringue sticks**.
3. Decoreer de taart naar eigen inzicht af.

Image

