

Aardbeiengebakje

Image



Aardbeiengebakje

Een heerlijke zachte aardbeienbavaroise in combinatie met een krokante bodem. Zó lekker!

200 °C

10 min

36 stuks

Ingrediënten

Bodem:

500 gram Bak Speciaal Easybreak Nuts
Cabostuif

Bavaroise:

1.250 gram Slagroom, ongezoet
1.250 gram Frucaps aardbeinvulling
90 gram Damco multibavaroise
200 gram Water, 30°C

Aardbeienspiegel:

500 gram Slagroom, ongezoet
500 gram Chocuisse souplesse aardbei
500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal
15 gram Bladgelatine

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

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

Werkwijze bodem:

1. Strooi de **Bak Speciaal Easybreak Nuts** op een bakplaat van 60x20 cm.
2. Spuit dit met behulp van een plantenspuit een beetje nat.
3. Steek of snijd de plak na het bakken direct in de juiste vorm.
4. Spuit de bodem rondom in met **Cabostuif**.

Werkwijze bavaroise:

1. Roer de **Damco multibavaroise** door het water.
2. Meng dit vervolgens door de **Frucaps fruitvulling aardbei** heen.
3. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor.
4. Spatel als laatste de andere helft lobbij geklopte slagroom erdoor.
5. Vul de vorm en plaats het gebakje gedurende 8 uur in de vriezer.

Afwerking:

1. Kook de slagroom en voeg deze bij de gesmolten **Chocuisse souplesse aardbei**.
2. Spatel door tot een homogene massa.
3. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en meng tot een gladde massa.
4. Voeg tot slot de **Frucaps spiegelgelei neutraal** erbij en meng weer tot een gladde massa.
5. Los de gebakjes voorzichtig en plaats deze op een rek.
6. Overgiet deze met de aardbeienspiegel en plaats ze voorzichtig op de krokante bodem.
7. Werk vervolgens af naar eigen inzicht.

Image



Image

