

Opgerold taartje

Image



Opgerold taartje

De klassieke slagroomtaart in een modern jasje. Heerlijk zacht kapsel, met luchtige slagroom en fruitige frambozenbessen jam.

ca. 250°C

ca. 6 min

6 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

2.000 gram Damco kapselmix extra fijn
2.000 gram Heel ei
500 gram Hazelnootstukjes

Afwerking:

1.000 gram Slagroom, lobbij geklopt
500 gram Frucaps frambozen bessenjam

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

Kapsel:

1. Draai **Damco kapselmix extra fijn** en heel ei gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling.
2. Bekleed een bakplaat van 80x40 of 60x80 cm met bakpapier en giet het beslag hierop.
3. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 cm dik. (Of gebruik een kapseltrekbak.)
4. Bestrooi het beslag met de fijne hazelnootstukjes en bak het af.

Opbouw:

1. Strijk een dun laagje **Frucaps frambozen bessenjam** op het kapsel en breng er vervolgens een dun laagje slagroom op aan, snijd er banen van 4 cm van.
2. Zet in de midden van de taart een kleine ring en leg daar vervolgens je dunne plakken omheen.
3. Ga uit van 6 'cirkels'. Werk af naar eigen inzicht.

Image

