

Kokos-mango schnitte

Image



Kokos-mango schnitte

De tropische combinatie van kokos en mango maakt deze schnitte zó lekker!

250°C

6 min

7 stuks

Ingrediënten

Amandelkapsel:

1.000 gram Damco kapselmix extra fijn
200 gram Amandelmeel
1.000 gram Heel ei
200 gram Boter, gesmolten koud

Kokosvulling:

50 gram Babbi pasta kokos, via Vipam International
60 gram Water, 40 °C
27 gram Damco multibavaroise
625 gram Slagroom, lobbig geklopt

Mangovulling:

375 gram Slagroom, lobbig geklopt
375 gram Frucaps mangovulling

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

Werkwijze amandelkapsel:

1. Ei en **Damco kapselmix extra fijn** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 10 minuten luchtig kloppen.
2. Voeg vervolgens de gesmolten boter en **amandelmeel** toe en meng het beslag nog 1 minuut in de laagste stand.
3. Bekleed een bakplaat van 80x40 of 60x80 cm met bakpapier en giet het beslag hierop.
4. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 cm dik. (Of gebruik een kapseltrekbak.)

Werkwijze kokosvulling:

1. Babbi pasta kokos oplossen in water en **Damco multibavaroise** erdoor roeren.
2. Vervolgens de helft van de slagroom erdoor roeren en tot slot de rest van de slagroom erdoor spatelen.

Werkwijze mangovulling:

1. Meng de helft van de slagroom door de **Frucaps mangovulling** en spatel de rest van de slagroom er vervolgens doorheen.

Opbouw:

1. Leg een plak amandelkapsel in een plaat van 60x20 cm. Verdeel hier de kokosvulling gelijkmatig overheen.
2. Bedek dit met een plak amandelkapsel en verdeel hier de mangovulling gelijkmatig overheen.
3. Sluit af met een plak amandelbeslag en laat dit opstijven in de vriezer.
4. Los het gebak uit de vorm en maskeer.
5. Bekleed met gele **Damco amandelmarsepein 1:2**. Snij schnitten van 8 cm breed en decoreer naar eigen inzicht.

Image

