

Dripcake

Image



Dripcake

Met deze taart is het meteen een feestje aan de paastafel!

180°C-190°C

25-30 min

3 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

1.000 gram Damco compleet royal
800 gram Heel ei
100 gram Water
25 gram Citroensap optioneel

Botercrème:

1.400 gram Boter
1.000 gram Water
400 gram Damco top R

Toevoegen voor mango-botercrème:

450 gram Frucaps mangovulling

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

Werkwijze kapsel:

1. Ei, water en **Damco compleet Royal** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 10 minuten luchtig kloppen.
2. Draai het beslag nog 2 minuten in de eerste versnelling.
3. Vul hiermee ringen van 15 cm Ø.

Werkwijze botercrémé:

1. Draai de boter soepel en glad met de vlinder.
2. Meng het water met **Damco Top R** en voeg dit bij de boter.
3. Laat de crème minimaal 1 uur in de eerste versnelling rustig luchtig draaien.
4. Meng voor de mango-botercrème 500 gram botercrème met 150 gram **Frucaps mangovulling**.

Opbouw:

1. Snij de kapseltaartjes 1 keer door, vul ze met een laag botercrème en doe de bovenkant van het taartje er weer op.
2. Spuit hier een laag mango botercrème op en plaats hier de bodem van het 2e taartje op en vul deze weer met de botercrème.
3. Herhaal dit 3 keer.
4. Maskeer de taart en bekleed deze met **Damco decorice**. Plaats de taart minimaal 1 uur in de koelkast.
5. Smelt **Souplesse** (kleur naar keuze) naar 40°C en vul hier een spuitzak mee.
6. Laat vervolgens vanaf de rand kleine druppeltjes naar beneden lopen en decoreer de taart af naar eigen inzicht.

Image

