

Framboos Limoen Bricks

Image



Framboos Limoen Bricks

Een heerlijk amandel biscuit, frambozen mousse, botercrème en een limoen crème.
Een super frisse combinatie!

220°C-250°C

4-5 min

8 stuks

Ingrediënten

Amandel biscuit:

1.000 gram Damco kapselmix extra fijn
200 gram Damco amandelmeel
1.000 gram Heel ei
200 gram Debic Cake Gold Boter, gesmolten

Frambozen Mousse:

700 gram Frucaps frambozenvulling
700 gram Debic Duo Room

Botercrème:

2.500 gram Debic Crème Boter
800 gram Damco top R
2.000 gram Water

Limoen crème:

1.000 gram Botercrème
200 gram Frucaps lemoncurd vulling

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

Bereiding amandel biscuit:

1. Meng het ei en **Damco kapselmix** extra fijn in de planeetmenger.
2. Klop het met de draadgard in de hoogste versnelling in 10 minuten luchtig en laat het 2 minuten in de eerste versnelling nadraaien.
3. Smelt de **Debic Cake Gold Boter**.
4. Meng de **Damco amandelmeel** door de koude gesmolten **Debic Cake Gold Boter**.

5. Bestrijk een siliconen mat met een laag beslag van 0,5 cm dikte en bak af op 220-250°C voor 4-5 minuten.

Bereiding frambozen mousse:

1. **Frucaps frambozenvulling** op kamertemperatuur brengen.
2. **Debic Duo Room** opkloppen en de helft van de **Duo Room** mengen met de **Frucaps frambozenvulling**.
3. Tot slot de andere helft **Duo Room** er doorheen spatelen.

Bereiding Limoen-botercrème:

1. Meng de **Damco Top R** met het water.
2. Draai de zachte **Debic Crème Boter** luchtig met een vlinder en laat 40 minuten draaien.
3. Meng de room in drie delen door de boter en laat het elke keer 10 minuten luchtig draaien.
4. Meng 1000 g van de luchtige botercrème met de **Frucaps lemoncurd vulling**.

Opbouw:

1. Leg 1 plak biscuit onderin elk kader van 15x60 cm.
2. Verdeel er per plaat 600 g van de limoen botercrème op en sluit af met een plak biscuit.
3. Verdeel hier vervolgens 700 g van de frambozen mousse op en sluit af met een plak biscuit. Snij in vierkanten van 15x15 cm.
4. Rol **Damco amandelmarsepein** uit op 1.5 mm en bekleed de taart hiermee.
5. Vries in en spuit 4 grote doppen botercrème op de taart.
6. Druk de doppen plat met huishoudfolie en vries de taart in.
7. Spuit af in de gewenste kleur en decoreer eventueel af met frambozen en dopjes confituur.

Image

