

Chocolade-banaan Bricks

Image



Chocolade-banaan Bricks

Een heerlijk chocolade biscuit met een bananen botercrème en een chocolade botercrème!

220°C-250°C

4-5 minuten

30 stuks

Ingrediënten

Chocolade biscuit:

1.000 gram Damco chocolade kapselmix
600 gram Heel ei
200 gram Water

Botercrème - basis:

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

Op smaak brengen met:

250 gram Frucaps bananenvulling
250 gram Souplesse puur

Extra:

100 gram Royal Steensma chocowafel bites

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

Bereiding chocolade biscuit:

1. Meng het water, ei en Damco Chocolade Kapselmix 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. 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 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 gele room in drie delen door de boter en laat het elke keer 10 minuten luchtig draaien.
4. Meng 750 g van de luchtige botercrème met de **Frucaps bananenvulling**.
5. Meng 750 g van de luchtige botercrème met de gesmolten **Souplesse puur**.

Opbouw:

1. Leg 1 biscuit plak onderin een kader van 20x60 cm.
2. Verdeel er de bananen botercrème op en strooi de **Chocowafel Bites** erop, sluit af met een plak biscuit.
3. Verdeel hier de chocolade botercrème op en sluit af met een plak biscuit.
4. Rol **Damco amandelmarsepein** uit op 1.5 mm en bekleed er de bovenkant van het kader mee.
5. Snijd rechthoeken van 10 x 4 cm, spuit 8 kleine doppen botercrème op elk gebakje en vries de gebakjes in.
6. Spuit tot slot af in de gewenste kleur.

Image

