

Oranjetoeters

Image



Oranjetoeters

Met deze heerlijke oranjetoeters is het oranje feestje helemaal compleet!

Ingrediënten

Crème:

400 gram Damco top R
1.000 gram Water, koud
1.400 gram Boter
30 gram Arlico trempeerlikeur cocktail

Interieur:

Damco amandelmarsepein 1:2 KM
Arlico kleurstof oranje

Afwerking:

Souplesse puur

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

1. Draai de **Damco Top R** en het koude water glad met een garde tot een gele room.
2. Draai de boter glad met de vlinder en voeg de gele room toe.
3. Laat de crème minimaal 1 uur draaien in de eerste versnelling en voeg dan de **Arlico trempeerlikeur cocktail** toe.
4. Kleur de marsepein met de oranje kleurstof, doe dit een dag van tevoren zodat de marsepein weer een beetje kan aanstijven.
5. Rol een plak marsepein uit op 2 mm dikte en 50 cm breedte.
6. Spuit hier een baan crème op met een gladde spuit van 5 mm.
7. Rol vervolgens de marsepein om en maak een klein beetje vochtig met water voor de hechting.
8. Koel de mergpijpjes en snij vervolgens in stukjes van 5 cm.
9. Haal de zijkanten door de **Souplesse puur** (verwarmen tot 40°C).

Image

