

Oranjemuurtjes

Image



Oranjemuurtjes

Laat de leeuw niet in zijn hempie staan tijdens die penalties!

ca. 250°C

ca. 6 min

30 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

1.000 gram Damco kapselmix extra fijn
800 gram Heel ei
100 gram Water

Crème suisse:

260 gram Damco top R
650 gram Water, koud
900 gram Slagroom, lobbig geklopt

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

Werkwijze kapsel:

1. Ei, water en **Damco kapselmix extra fijn** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen, 2 minuten nadraaien in de laagste versnelling.
2. Van het beslag dunne beslagplakken strijken en bakken.

Werkwijze crème suisse:

1. Klop **Damco Top R** en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde tot een gladde room.
2. Klop hier gelijk met een garde de helft van de lobbige slagroom doorheen en spatel er tot slot de rest van de lobbige slagroom doorheen.

Opbouw:

1. Leg een plak kapsel in een 60x20 cm plaat en spuit hier de helft van de vulling op.
2. Plaats hier weer een plak kapsel, spuit hier de rest van de vulling op en sluit af met een plak kapsel.
3. Plaats in de vriezer.

4. Kleur de marsepein met de oranje kleurstof en rol uit op 2 mm dikte.
5. Haal eventueel een rib-rol over de marsepein heen en leg dit over de geloste gevulde kapselplaat.
6. Snij de gebakjes in de afmeting 9x4 cm en werk af naar eigen inzicht.

Image

