

Valentijnsrol

Image



Valentijnsrol

Een heerlijke rol, vol liefde!

ca. 250°C

6 min.

4 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

500 gram Damco sponge superieur
430 gram Heel ei
35 gram Water

Vulling:

700 gram Frucaps fruitvulling aardbei
700 gram Slagroom, gezoet & geklopt
60 gram Damco multibavaroise
130 gram Water, lauwwarm

Overig:

Damco marsepein 1:2

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

Kapsel:

1. Klop alles 1 minuut in de eerste versnelling door elkaar, vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling en tot slot nog 1 minuut nadraaien in de eerste versnelling.
2. Strijk van het beslag 2 mooie dunne plakken van 45x 30 cm en bak deze mooi licht af.

Vulling:

1. Meng het lauwe water door de **Damco multibavaroise** en meng deze massa door de **Frucaps fruitvulling aardbei**.
2. Maak vervolgens familie met de helft van de slagroom en spatel tot slot de rest van de slagroom erdoor.

Opbouw:

1. Verdeel de vulling gelijkmatig over de 2 plakken kapsel.
2. Spuit een baan **Frucaps fruitvulling aardbei** bovenaan de plak en rol de plak op.
3. Plaats de rollen een nacht in de vriezer.
4. Haal de rollen uit de vriezer en strijk ze dun aan met een beetje slagroom.
5. Kleur **Damco marsepein 1:2** lichtroze, rol uit op 2mm en leg deze over de rol.
6. Snij de rol in 2 schnitten van 19 cm lang en werk af naar eigen inzicht.

Variatietip:

Snij de schnitten in plakjes en werk af als individuele gebakjes!

Image



Image



Image

