

Choco Advocaat Paastaartje

Image



Choco Advocaat Paastaartje

Een heerlijk paastaartje vol met rijke smaken!

ca. 250°C

5 min

3 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

500 gram Damco sponge superieur

430 gram Heel ei

35 gram Water

Interieur met choco-mousse:

40 gram Damco top R

100 gram Water, koud

125 gram Slagroom, lobbij geklopt

50 gram Souplesse puur 30°C

Advocaat mousse:

80 gram Damco top R

200 gram Water, koud

40 gram Damco multibavaroise

100 gram Water, lauw

250 gram Slagroom, lobbij geklopt

125 gram Advocaat

Spiegel:

250 gram Souplesse advocaat 40°C

250 gram Slagroom, vloeibaar

250 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

8 gram Gelatine

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

Werkwijze kapsel:

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

Werkwijze interieur choco-mousse:

1. Klop **Damco Top R** en water in 3 minuten tot een gladde room.
2. Laat deze 10 minuten staan, roer daarna glad en voeg vervolgens **Souplesse puur** toe.
3. Maak vervolgens familie met de slagroom en spatel de rest van de slagroom erdoor.
4. Steek een plakje kapsel uit van 10 cm Ø en spuit hier een laag chocolademousse op.
5. Bedek dit met een plakje kapsel en plaats 2 uur in de vriezer.

Werkwijze advocaat-mousse:

1. Klop **Damco Top R** en water in 3 minuten tot een gladde room. Laat deze 10 minuten staan, roer daarna glad en voeg vervolgens de advocaat toe.
2. Roer **Damco multibavaroise** door het lauwe water en voeg dit toe aan de advocaatroom.
3. Maak vervolgens familie met de helft van de slagroom en spatel de rest van de room erdoor.
4. Vul een flexipanvorm met de advocaatmousse en druk daar het bevroren choco-mousse interieur in.
5. Sluit het geheel af met een plakje kapsel en plaats in de vriezer.

Werkwijze spiegel:

1. Week de gelatine in koud water en smelt de **Souplesse**.
2. Kook de slagroom, voeg hier de **Souplesse** aan toe en roer glad met een spatel.
3. Roer de gelatine erdoor.
4. Tot slot **Frucaps spiegelgelei neutraal** erdoor roeren.

Afwerken:

1. Haal de taartjes uit de vriezer en uit de vorm.

2. Plaats de taartjes op een ringetje, giet de spiegel er overheen en werk af naar eigen inzicht.

Image

