

Zoete spiegeleitjes

Image



Zoete spiegeleitjes

What you see is not what you get! Deze zoete spiegeleitjes zijn namelijk heerlijke abrikozen bolgebakjes.

ca. 180°C

10 min

24 stuks

Ingrediënten

Croûtedeeg:

500 gram Damco compleet croûtepoeder

225 gram Boter

50 gram Water

Bolgebakje:

1.100 gram Slagroom, lobbij geklopt

200 gram Water, lauw

90 gram Damco multibavaroise

600 gram Frucaps abrikozenvulling

Decoratie:

500 gram Damco decorice

100 gram Damco amandelmarsepein

overig:

Frucaps comfortgelei neutraal

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

Werkwijze croûtedeeg:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Zodra het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Als het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken van 6 cm Ø en bakken.

Werkwijze bolgebakje:

1. **Damco multibavaroise** en water met elkaar mengen, daarna de helft van de **Frucaps abrikozenvulling** erdoor mengen.
2. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf kloppen).
3. Bolmatjes vullen met de bavaroise en als laatste een dop van 10 gram **Frucaps abrikozenvulling** erin spuiten als interieurtje.
4. Plaats de bolmatjes 24 uur in de vriezer en los ze daarna.

Werkwijze decoratie:

1. Rol de **Damco decorice** uit op 2 mm en steek er een ronde plak uit van 9 cm Ø.
2. Vervolgens **Damco amandelmarsepein** met een paar druppels **Arlico kleurstof geel** kleuren, uitrollen en een plakje van 2 cm Ø uitsteken.
3. De decoratie een nacht laten drogen en uitharden op de onderkant van een bolmatje.

Opbouw:

1. Plaats het bolgebakje op het gebakken croûtekoekje en leg de decoratie er voorzichtig op.
2. Tot slot afgeleren met **Frucaps comfortgelei neutraal**.

Image

