

Chocolade Rum Schnitte

Image



Chocolade Rum Schnitte

Een heerlijke combinatie van een zacht kapsel, een chocolade crème en uiteraard Rhum trempeerlikeur!

ca. 250°C

5 min.

12 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

500 gram Damco sponge superieur

430 gram Heel ei

35 gram Water

Crème:

750 gram Boter

500 gram Water

200 gram Damco Top T

225 gram Souplesse puur 30°C

50 gram Arlico trempeerlikeur rhum 29%

Overig:

Souplesse puur 40°C

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

Werkwijze kapsel:

1. Klop alles 1 minuut in de laagste versnelling door elkaar, 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 crème:

1. Klop **Damco Top R** en water in 3 minuten tot een gladde room.

2. Draai de boter glad en voeg hier de room aan toe.
3. Laat de machine een uur in de laagste versnelling draaien en voeg dan **Souplesse puur** en de **Arlico trempeerlikeur rhum** toe.

Opbouw:

1. Leg in een plaat van 60x20 cm een vel bakpapier en leg daar een plak kapsel op.
2. Spuit hier een laag crème op en leg daar weer een plak kapsel op.
3. Herhaal dit nog een keer en plaats dan de plaat in de koeling.
4. Als de plaat stevig genoeg is, lossen en schnitten van 5 cm breed snijden.
5. Doop de schnitten tot de rand in de gesmolten **Souplesse puur**.
6. Spuit de schnit op met dezelfde crème als de vulling en werk af naar eigen inzicht.

Image

