

Pistache gebakjes

Image



Pistache gebakjes

Heerlijke gebakjes met een super romige pistachevulling. Om je vingers bij af te likken!

ca. 190°C

14 min

35 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

500 gram Damco kapselmix extra fijn

400 gram Heel ei

50 gram Water

Pistachevulling:

600 gram Slagroom, gezoet & lobbig geklopt

60 gram Babbi pasta pistache 100% deluxe via Vipam

50 gram Pistachenootjes, in stukjes

Overig:

Chocuisse souplesse pistache

Pistachenootjes

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

Werkwijze kapsel:

1. Klop alles 1 minuut in de laagste versnelling, 8 minuten in de hoogste versnelling en tot slot nog 2 minuten nadraaien in de laagste versnelling.
2. Plaats een papieren banderol in ringen van 60 mm ø en spuit hier 30 gram kapselbeslag in.

Werkwijze pistachevulling:

1. Klop de Babbi pasta pistache voorzichtig door de geklopte slagroom en spatel de stukjes pistache er doorheen.

Opbouw:

1. Als het kapsel is afgekoeld de ringen er omheen laten zitten!!!
2. Injecteer de kapselringetjes met de pistachevulling vanaf de bovenkant met een gladde spuit.
3. Leg hier een vel plastic overheen, leg er een plaat op en plaats in de vriezer.

Afwerking:

1. Haal de ringen diepgevroren uit de vriezer en verwijder de ringen en de papieren banderol.
2. Haal de ringen tot aan de bovenkant door de vloeibare **Souplesse pistache** en plaats ze daarna op papier.
3. Spuit hier een mooie bol slagroom op en werk af naar eigen inzicht.

Image

