

BISCUIT MET BOTERKREEM

Ingrediënten

100 g HOME BAKING BEREIDING VOOR BISCUIT

1.5 eieren

35 g water

40 g witte bloem

20 g kristalsuiker

100 g HOME BAKING BEREIDING VOOR CROUTE

25 g boter of margarine

1 / 4 ei

500 g Mira boter

2 eieren

150 g griessuiker

1 koffielepel mocca extract

500 g uitrolmarsepein

Grand Marnier

Werkwijze

- alle ingrediënten voor croute mengen en uitrollen op bakpapier
- uitsnijden op grootte van buchevorm. Bakken +- 10 min op 175 ° C
- alle ingrediënten voor biscuit mengen gedurende 7 minuten
- in ingevette buchevorm gieten. Bakken : +- 20 min op 180 ° C
- ontvormen
- suiker en eieren warm en koud opkloppen
- Mira boter slap maken
- suiker/ei mengsel bij beetjes bij de Mira boter voegen en kloppen
- op het einde een paar druppels mokka-extract bijvoegen
- marsepein uitrollen op bakpapier met siersuiker
- in buchevorm leggen. Bedekken met laag botercreem
- biscuit horizontaal in 2 delen verdelen
- bovenste deel in buchevorm leggen
- tremperen met Grand Marnier en laag botercreem op aanbrengen
- 2e laag biscuit opleggen + crème au beurre + croute
- ontvormen en versieren met botercreem
- kerstdecoraties op aanbrengen

Al deze ingrediënten zijn verkrijgbaar in onze winkel.