Chocolade gebakjes

Dit gebakje kan je serveren op een verjaardag of voor bij de koffie zou het ook heerlijk zijn!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 500 g

F10150
€ 6,25

FunCakes Amandelspijs 1:1 -250 g

F54400
€ 4,25

FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79

Overige benodigdheden:

- 155 gram boter
- 1 ei
- Bakringen circa Ø7cm
- 250 ml water
- 500 ml slagroom
- 120 ml water
- Chocolade vlokken
- Spuitzak

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 155 gram boter en 1 ei. Kneed tot een stevig deeg en laat ca. 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit tot ca. 8 mm dikte en steek hier de bodem mee uit van je gebakjes. Vet de ringen goed in.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Voeg de amandelspijs toe aan het banketbakkersroom en schep een beetje van de banketbakkersroom in het midden van de ring op het deeg. Houdt de randen vrij. Bak de bodems van de gebakjes in de ring voor 20 minuten.

Klop de slagroom lobbig. Meng de bavarois mix met het water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom.

Vul een spuitzak met de bavaroise en spuit mooie toeven op de sloffen. Decoreer het geheel af met de gouden chocolade vlokken.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.