

# SJOELEN! CAS WOLTERS

## INGREDIËNTEN

### Frivolite deeg:

- 150 gr roomboter
- 125 gr witte basterdsuiker
- 16 gr losgeklopt ei
- 115 gr patentbloem
- 115 gr Zeeuwse bloem
- 8 gr bakpoeder
- 1 gr koolzuurpoeder (te krijgen bij een lokale banketbakker)

### Amandelspijs:

- 150 gr amandelen
- 150 gr kristalsuiker
- 50 gr ei

### Banketbakkersroom:

- 140 gr volle Melk
- 14 gr fijne kristalsuiker
- 14 gr custardpoeder
- 1 stokje vanille

### Vruchten crèmeux

- 100 gr vruchtenpuree (bijvoorbeeld frambozenpuree)
- 85 gr fijne kristalsuiker
- 100 gr ei
- 150 gr roomboter
- 4 blaadjes gelatine

### Decoratie

- Vers fruit
- Witte chocola

## BEREIDINGSWIJZE

Meng de boter, suiker, ei en het zout. Voeg in een kom de Zeeuwse en patentbloem samen met het bakpoeder en koolzuurpoeder. Meng dit kort door het botermengsel. Laat het deeg rusten. Maak ondertussen amandelspijs door de amandelen met de suiker te malen met een foodprocessor tot er een kleverige massa ontstaat. Voeg dan het ei toe en meng het goed door.

Voor de banketbakkersroom maakt u eerst een papje van de suiker, custardpoeder en een scheutje melk. De resterende melk brengt u samen met het vanillestokje aan de kook. Kookt de melk? Doe dan weer een scheutje hete melk in het custardpapje, roer het door en giet het terug in het pannetje. Laat het geheel koken en roer het door. Stort de banketbakkersroom uit op een bord en dek af met folie.

Voor de amandelvulling heeft u 140 gr amandelspijs en 14 gr banketbakkersroom nodig. Verwarm de oven op 180c\*. Rol het deeg uit op 6 mm, steek het uit en leg het in een cupcakes bakplaat. Vul de 'koekjes' met amandelvulling. Bak de bodems 10 minuten.

Week voor de vruchtencremeux de gelatine in koud water. Breng de vruchtenpuree samen met de suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de eieren toe. Roer het geheel goed door tot er een binding ontstaat. Snijd de boter in blokjes en voeg deze samen met de gelatine door. Roer het geheel goed door. Laat vervolgens de vruchtencremeux afkoelen.

Nadat de bodems gebakken en afgekoeld zijn, de vloeibare cremeux aanbrengen. Vries het geheel in, waardoor u deze gemakkelijk uit de vorm kunt halen. Decoreer naar eigen inzicht en smakelijk eten!

\* Oventemperatuur: 180c hetelucht

# CAS WOLTERS

SFEERMAKER, SMAAKMAKER

