

Bosbessentaart.

Recept voor 10 taarten a 18 cm doorsnee.
Inspired by: CSM

Bretoens Zanddeeg

Ingrediënten

2000 g	Debco bretoens zanddeeg
800 g	Debco trio cake
200 g	Heelei
2000 g	Fruffi bosbessen

Bosbessen interieur

Ingrediënten

1200 g	Fruffi Bosbessen
800 g	Jelfix Spray neutraal

crème brûlée

Ingrediënten

750 g	Pâti krem
750 ml	Melk
150 g	Suiker
6 st	Vanillestokjes
2 st	Bladgelatine
750 g	Eidooiers (33dooiers)
150 g	Suiker

Suiker mengeling:

Ingrediënten

100 g	Fijne suiker
100 g	Witte basterd suiker

Bereiding

Bretoenszanddeeg bodems:

- Meng alle grondstoffen met de haak tot een homogeen deeg.
- Rol direct uit op 9 mm dikte en steek hieruit 10 ringen Ø 18 cm.
- Spuit in elke ring een bodem van 200 gram Fruffi Bosbessen, maar blijf 1 cm van de rand. Bak af.

Bosbessen interieur:

- Meng beide ingrediënten en kook op tot 85°C.
- Stort in siliconenmatten Ø 15 cm en vries in.

crème brûlée:

- Wel bladgelatine in koud water.
- Meng de Pâti Krem, melk, suiker en de gesplitte vanillestokken. Kook onder voortdurend roeren op tot 95 à 100°C.
- Klop eierdooiers en suiker op tot een witgele, schuimige massa.
- Meng de hete melkmasa straalsgewijs onder het ei-mengsel en roer af à la nappé. (82°C).
- Knijp de bladgelatine uit en voeg deze bij de crème brûlée.
- Stort de crème brûlée in siliconenmatten Ø 15 cm en vries in.

Werkwijze:

- Plaats op elke gebakken bodem een bevroren schijf bosbesseninterieur.
- Leg hierop een schijf crème brûlée, bestrooi met 20 gram suikermengsel en schroei af met de gasbrander.
- Vul de randen op met verse bosbessen en decoreer af (zie foto).

