

Crac - O - Appel

Recept voor 1 plaat 60 x 40 cm.
Inspired by: CSM

Ingrediënten

Krokante massa

1000 g | Croquant caramel fleur de sel

Appelvulling

1500 g | Fruffi Appel

Vanillemousse

1200 g | Water
1200 g | Pâti krem
500 g | Debco cp instant
20 g | Merg van een vanille stok

Groene Spiegel

250 g | Jelfix mirror neutraal
Groene kleurstof

Bereiding

Maak een rolbiscuit naar eigen recept.

Croquant Caramel: Verwarm in de magnetron tot 35°C.

Vanillemousse: Meng water, Pati krem, Debco cp instant en het merg van een vanillestokje onder elkaar en klop in hoge versnelling op gedurende 4 minuten.

Groene spiegel: Roer de JELFIX MIRROR NEUTRAAL los en kleur met groene kleurstof.

Opbouw en afwerking

Leg een plak rolbiscuit 40/60 in een kader van 40/60/5. Strijk de verwarmde Croquant caramel fleur de sel uit over de plak biscuit. Dek af met een 2de plak rolbiscuit en verdeel hierover de Fruffi appel en vries in. Verdeel de vanillemousse over het kader, strijk glad af en vries opnieuw in. Verdeel de groene spiegel over het kader en strijk af. Ontvorm en snijd in de gewenste grootte. Decoreer af, zie foto.

