

Kersen slagroom taartje

Recept voor 8 taarten à 16 cm doorsnee.
Inspired by: Debic

Sloffen deeg

Ingrediënten deeg

625 g	Debic Constant Boter
310 g	Basterdsuiker
310 g	Castorsuiker
6 g	Zout
7 g	Vanille
60 g	Ei
440 g	Patent bloem
430 g	Zeeuwse bloem
10 g	Bakpoeder
5 g	Koolzuur

Bereiding

- Draai de Debic Constant Boter glad met de suiker, vanille poeder, zout en het ei.
- Meng de werkende stof door de bloem en meng door.
- Draai glad koel en rol uit op 12 mm steek uit met ringen van 16 cm.
- Zet 16 cm ringen uit op een bakplaat, vet deze in en leg er een plakje sloffen deeg in.
- Spuit er een spiraal spijs in en bak deze af op 180°C voor 40 min.

Spijs

Ingrediënten spijsvulling

700 g	Amdandel spijs
100 g	Debic Cake Gold Boter
300 g	Ei

Bereiding

- Smelt de boter en meng deze met het amandelspijs, voeg het ei toe en roer glad.

Kersen compote

Ingrediënten

410 g	Kersen uitgelekt
120 g	Kersen sap
80 g	Castorsuiker
25 g	Maizena



Bereiding

- Zeef de kersen maar vang het vocht op.
- Verwarm het kersensap, meng de maizena met een beetje water en meng dit met het warme kersensap.
- Meng de Castor suiker door en meng met de kersen.

Meringue

Ingrediënten

206 g	Eiwit
360 g	Suiker
30 g	Aardappelzetmeel

Bereiding

- Meng het eiwit met de suiker en verwarm tot 50°C en klop dit luchtig op.
- Meng het aardappelzetmeel en voeg toe en spuit dunne staafjes en bak af op 120°C, gedurende 145 minuten.

Opbouw

- Verdeel 100 gram kersen compote per sloffen bodem maar hou 1,5 cm van de rand vrij.
- Plaats er een dun plakje bisquit op de compote en vries in.
- Strijk de bovenkant in met geslagen Debic Prima Blanca Max.
- Spuit met een St.Honoré spuitje een spiraal om de kersen.
- Werk af met de meringue staafjes en halve kersen.