

Midwintergebak met Stoofpeer

Recept voor 10 stuks.
Inspired by: CSM



Ingrediënten

Biscuit

10 x kapsel rond 16 cm Ø

Pralin Croquant

700 g | Marguerite pralin croquant

Stoofpeer

1100 g | Fruffi stoofpeer

Zwitserse Room

200 g | Debco cp instant
1200 g | Water
800 g | Pâti krem

Melk chocolade

800 g | Melk Callebaut chocolade

Bereiding

Verwarm in de magnetron de Marguerite pralin Croquant tot 35°C. Klop de Debco CP Instant samen met het water en de Pâti Krem op tot een zwitserse room.

Snijd de ronde kapsel 1x door. strijk er de Marguerite pralin croquant op (70 gr.). Spuit vervolgens de zwitserse room (200 gr) met behulp van een spuitzak op de Marguerite pralin croquant. Sluit af met het kapsel-deksel. Maskeer de zijkant van het taartje met het restant van de zwitsere room.

Smelt de melk chocolade in de magnetron en strijk deze dun uit op een bevroren plaat of marmer met behulp van een glaceermes. Snijd een strook van 6 cm bij 55 cm lang en leg deze tegen de zijkant van het taartje.

Snijd vierkanten plakjes chocolade en vouw deze op buitenrand van de taart tot deze vol is. Vul het midden met Fruffi stoofpeer (110 gr.) Werk af met decoreersneeuw, cacaopoeder en chcolade decoratie (zie foto).