

Recept

Ingrediënten

2 st	Joconde beslag plak <i>artikelnummer 56718</i>
1 st	Roulade beslag plak <i>artikelnummer 58002</i>

Vulling op basis van 2 taarten

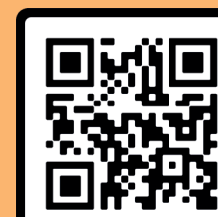
100gr	Bakto banketbakkers roompoeder <i>artikelnummer 35008</i>
100gr	Slagroom gesuikerd <i>artikelnummer 62070</i>
200gr	Kersen plus <i>artikelnummer 29168</i>

Garnering

50gr	Callebaut pure chocolade vermicelli <i>artikelnummer 34097</i>
20gr	AB toversneeuw <i>artikelnummer 19652</i>

Werkwijze

1. Maak van de slagroom en de banketbakkersroompoeder een crème suisse, voeg eventueel vanille toe voor de smaak
2. Snijd de joconde plakken en roulade plak uit met een steker van 18 cm doorsnede
3. Snijd de roulade plak aan de bovenzijde in als een ster door 8 snedes te maken en hem een beetje open te vouwen
4. Spuit de crème suisse op de joconde plak, doe op het midden wat meer vulling dan op de randen
5. Leg hierop de tweede joconde plak en trempeer
6. Verdeel over het midden de vruchtenvulling in een cirkel van ca. 10 cm doorsnede
7. Leg hierop de roulade beslagplak
8. Makeer de zijkanen met de chocolade vermicelli en decoreer met poedersuiker of toversneeuw.



Recept

Traditionele Sneeuwster

De sneeuwster of Kerstster is altijd een succes tijdens de Kerstdagen. Lekker voor bij de koffie of als dessert na het overvloedige Kerstdiner. Bepaal je vulling zelf, ga je voor traditioneel met slagroom en advocaat of kies je voor deze variant met een heerlijke fruitvulling. Jij kent jouw klant het beste!