

Kerstbûche met sneeuwkrystallen



Ingrediënten

- 4 eieren
- 125 g suiker
- snuifje zout
- 100 g bloem
- theelepels bakpoeder
- crème au beurre, slagroom, mascarpone, ...
- chocolade

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Zet de vlinder op de messen.
3. Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop op.
8 min / 37 ° C / snelheid 4
En nog eens zonder temperatuur **6 min / snelheid 4**
4. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng.
7 sec / snelheid 3
5. Stort het deeg uit op bakpapier of een silicone bakmatje en spatel het mooi egaal uit.
6. Bak 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.
7. Leg een propere keukenhanddoek op de biscuit en laat 3 min afkoelen. Draai de biscuit samen met handdoek om. Ontvorm en rol nu de koek samen met de handdoek voorzichtig op. Leg op een rooster en laat volledig afkoelen.
8. Ontrol de afgekoelde biscuit en versier naar keuze.

TIPS:

Je kan deze biscuit perfect een dag voordien bakken. Als hij is afgekoeld leg je hem op bakpapier en rol je hem voorzichtig samen met het bakpapier weer op. Bewaar dit in een plastic zak. De volgende dag heb je een heel soepel biscuit die niet zal breken of scheuren. Ideaal om te versieren.

chocolade versiering

Druk het sjabloon af en lamineer. Smelt de chocolade op 50°C. Breng over in een klein spuitzakje en teken op het sjabloon de gewenste versieringen. Laat uitharden in de koelkast.



www.bakkenmetmarian.be



www.bakkenmetmarian.be



www.bakkenmetmarian.be



www.bakkenmetmarian.be

