

PAASGEBAKJES (biscuit met botercrème)



Ingrediënten biscuit	Ingrediënten Crème au beurre (boterroom)	Ingrediënten versiering
<ul style="list-style-type: none">– 4 eieren– 125 g suiker– snuifje zout– 100 g bloem– 1 tl bakpoeder	<ul style="list-style-type: none">– 120 g suiker– 350 g boter, zacht en in stukjes gesneden– 120 g melk– kleur- en/of smaakstoffen	<ul style="list-style-type: none">– Chocolade schaafsel– Suiker eitjes– Kuikentjes– Spuitzak met spuitmondje met kleine opening

Werkwijze biscuit

- 1 Zet de vlinder op de messen
- 2 Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop:
8 min / 37°C / snelheid 4 en nog eens zonder temperatuur
6 min / snelheid 4
- 3 Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng
7 sec / snelheid 3
- 4 Stort het deeg uit op bakpapier of een silicone bakmatje (ik gebruik een multiflex vorm van Tupperware met een klein opstaand randje, ideaal voor rolbiscuit!) Je kan ook een andere brede bakvorm gebruiken.
- 5 Spatel het deeg mooi egaal over het bakpapier/bakmatje/bakvorm
- 6 Bak 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 ° C
- 7 Ontvorm de biscuit en laat afkoelen op een rooster.
- 8 Snij cirkels (6-7 cm) uit het biscuit. Je hebt er 3 nodig voor 1 gebakje

Crème au beurre (boterroom (Basiskookboek roomboterglazuur)

Werkwijze

1. Doe de suiker in de mengbeker en mix:
20 sec / snelheid 10
2. Plaats de vlinder op de messen. Voeg de boter en melk toe en mix:
3 min / snelheid 3
3. Haal 2/3 van de crème uit de beker en doe in een kom. Bij de rest voeg je groen kleurstof.
Meng nog even goed door.
30 sec / snelheid 3

Stel de taartjes samen

1. Bestrijk 2 schijfjes met de crème
2. Leg ze op elkaar
3. Bestrijk de zijkant met de crème
4. Rol de zijkant door de chocolade schaafsel (of hagelslag)
5. Spuit de groene crème op de bovenkant en versier met de eitjes en het kuikentje

