



Marsepein gebakje met classic advokaat



Ingrediënten

Voor 10 PERS.

Biscuit gebakje

Ei	10 st
Suiker	300 g
Bloem	300 g
Chocolade advokaat "Den gouden haan"	300 g
Marsepein 50/50	300 g
Room	300 g

Afwerking

Aardbei advokaat	300 g
"Den gouden haan"	
Chocolade garnituur	
Rood fruit	

Bereidingswijze

De biscuit

De eieren en de suiker stevig opkloppen tot er een wit schuim ontstaat.

De bloem zeven en rustig onder het schuim mengen.

Vervolgens op bakpapier strijken en op bakplaten afbakken in een oven van 220 C° gedurende 6 min.

Onmiddellijk na het bakken op een rooster uitstorten en laten afkoelen.

Met ronde vormpjes rondjes uit de biscuit steken en in een ring een plakje biscuit leggen.

Hierop een laagje advokaat van "Den gouden haan" strijken samen met wat opgeklopte room.

Dit proces nog 2 x herhalen en in de koelkast laten opstijven.

Ontvormen.

De marsepein uitrollen en de biscuitrondjes bekleden met de marsepein.

Bovenaan room opspuiten en nog even laten rusten in de koelkast.

Tips / Presentatie

De gebakjes uit de koelkast nemen en afwerken met het chocolade garnituur en het fruit.

Eventueel op een bord plaatsen en wat advokaat bij serveren van "Den gouden haan" als coulis.

Deze gebakjes kunnen ook worden opgevuld met Pistache advokaat, Sinaasappeladvokaat, Koffie advokaat, Praline advokaat, Aardbei advokaat of Amaretto advokaat van "Den gouden haan".