

RECEPTEN

Smilde Bakery



ADRES

Hamerstraat 12
1135 GA Edam
Nederland

WEBSITE

www.smildebakery.com

TELEFOON

+31 299 372 856

E-MAIL

info@smildebakery.com

Kokos-ananas-limoencake



INGREDIËNTEN

Fijne suikerschelp 18cm

KOKOSBISCUIT

Boter 75g
Suiker 120g
Amandelpoeder 60g
Kokospoeder 60g
Limoenzest 4g
Eidooier 145g
Bloem 27g
Zout 0,5g
Rum esprit 8g

VICTORIA

Kokos 242g
Suiker 242g
Zout 1g
Eiwit 14g

BEREIDINGSWIJZE

KOKOSBISCUIT

Bloem, suiker, zout, amandelpoeder en kokospoeder droog mengen en zest (alles op keukentemperatuur).
Dooiers op kamertemperatuur toevoegen.
Warme boter toevoegen.
Partjes ananas in de rum marinieren, in biscuit drukken en vervolgens koelen.
Biscuit in de schelp plaatsen.

VICTORIA

Victoria over de biscuit strooien en vervolgens afbakken op 160°C.

Bitterkoekjes-amarenencake

INGREDIËNTEN

Fijne suikerschelp 18cm

AMARENEN KERSSPIJS

Spijs 500g
Amarenen kers sap 50g
Amarenen kers stukjes 75g

BITTERKOEKJESCAKE

Ei 83g
Eidooier 28g
Basterdsuiker 55g
Suiker 55g
Citroenrasp 11g
Boter 111g
Zout 1g
Beslagbloem 111g
Gehakte bitterkoekjes 44g

BEREIDINGSWIJZE

AMARENEN KERSSPIJS

Alle ingrediënten mengen en verdelen over de bodem van de schelp.

BITTERKOEKJESCAKE

Ei, eidooier, suikers, citroenrasp en zout mengen en au bain-marie verwarmen.
Vervolgens opkloppen, en de gezeefde bloem doorspatelen. Dan de gesmolten boter doorspatelen en ten slotte de gehakte bitterkoekjes toevoegen.
Vervolgens doseren over de amarenen kersspijs om vervolgens af te bakken op 150°C.

