

Slagroomhoortjes

Ingrediënten voor 4 hoorntjes

½ portie zeer koud bladerdeeg/ kruimeldeeg, 25g poedersuiker, 1 eidooier, 15ml of 1el water

Vulling

125ml zeer koude vloeibare room, 10g poedersuiker en rode vruchten

Bereiding

1. Snij het bladerdeeg in repen met de reepjessnijder en rol de deegreepjes op de hoorntjes. Laat de repen overlappen en druk de punt goed vast.
2. Bestrijk ze licht met eidooiermengsel met behulp van de silicone borstel/ keukenkwast, bestrooi ze met poedersuiker. Zet de hoorntjes rechtop op het multiflex ovenblad, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit ongeveer 10' bakken in een voorverwarmde heteluchtoven op 200°C. Ontvorm voorzichtig en laat ze afkoelen.
3. Klop de vloeibare room met de poedersuiker op tot slagroom met behulp van de speedychef.
4. Vul de afgekoelde hoorntjes op het moment van serveren met de slagroom met behulp van de spuitzak en garneer ze met rode vruchten. Serveer de hoorntjes onmiddellijk zodat het deeg niet slap wordt.

(Banketbakersroom)

125ml melk op kamertemperatuur, 25g suiker, 10ml maïzena, 2 eidooiers, 1/2 vanillestokje, 100ml zeer koude vloeibare room, 10g poedersuiker.

1. Meng de melk, de suiker, de maïzena, de eidooiers en de geschraapte vanillezaadjes in de microcook schenkan 1l met de soepele klopper en kook ongeveer 2' op 600watt. Klop dit door elkaar en als de room nog niet dik genoeg is, laat dan nog eens ongeveer 1'30 koken op 600watt. Laat het afkoelen.
2. Klop de vloeibare room met de poedersuiker tot slagroom met de speedychef en voeg deze voorzichtig bij de koude banketbakersroom.
3. Vul de afgekoelde hoorntjes op het moment van serveren met het roommengsel en de vruchten.

Smakelijk!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com