

CHOCOLADETAART MET GEMBERROOM



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st eieren
- 625 g mascarpone Galbani
- 300 g suiker
- 250 g bloem
- 60 g Bresc Gemberpuree
- 60 g poedersuiker
- 50 g cacaopoeder
- 13 g bakpoeder
- Gekonfijte gember

BEREIDINGSWIJZE

Klop de eieren en suiker au bain marie tot sabayon, klop daarna koud. Spatel de bloem, bakpoeder en cacaopoeder erdoor. Verwarm de oven voor op 220 °C. Plaats het deeg in de oven. Bak na vijf minuten verder af op 180 °C. Meng de gemberpuree met de poedersuiker. Meng de mascarpone met de hand onder de gembersuiker en laat opstijven. Snijd de biscuit, afhankelijk van de dikte, in 2 of 3 delen horizontaal door. Smeer de gemberroom tussen de biscuit en laat opstijven. Werk af met de gekonfijte gember.