Chocoladetaart met gemberroom



Gebruikte bresc producten



Bresc 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 °. Plaats het deeg in de oven. Bak na vijf minuten verder af op 180 °. 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000