



Frangipane

250 g boter

500 g broyage nr.5 of S150

250 g verrijkt ei, 2 eidooiers aanvullen met geheel ei tot 250g

50 g bloem

- Klop de slappe boter homogeen met de vlinder (pommade).
- Voeg de broyage en de eieren geleidelijk en beurtelings toe.
- Klop de frangipane verder goed luchtig.
- Meng als laatst de gezeefde bloem onder. Vul op een bodem van bladerdeeg. (Opgelet, het beslag rijst, voldoende zijwand voorzien).
- Versier de bovenkant met reepjes bladerdeeg. Bak 20' aan 180°.
- Verlaag de t° als u ziet dat de bladerdeeg te donker wordt.
- Laat afkoelen en glaceer.

Tips: Let er op dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. De afgebakken frangipane zal 's anderendaags nog lekkerder zijn.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --