



Montpensier

500 g marsepein 50/50
18 stuks eierdooiers
2 stuks eieren
250 g bloem
250 g boter, in kleine blokjes gehakt
400 g eiwitten
50 g kristalsuiker
20 g rhum

- Voeg de eierdooiers en de eieren toe aan de marsepein en klop de samenstelling op.
- Klop de eiwitten op met de suiker tot een stevig en glad schuim. Meng voorzichtig een 1/3 van het schuim onder het beslag.
- Spatel vervolgens de bloem en de in kleine blokjes gehakte boter eronder.
- Spatel uiteindelijk de rest van het schuim onder het beslag.
- Strijk "trois frères-vormen" in met boter en bestrooi met geschaafde amandelen.
- Bak in een matige oven van 190 - 200°C, gedurende ong.30 minuten.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --