



Penseegebak

3 kg frangipane
200 g gekonfijte vruchten, gehakt
200 g rozijnen
100 g krenten
100 g rhum
200 g banketbakkerscreme
4 stuks eierdooier
4 stuks eiwitten
2 kg vetdeeg
500 g abrikozenkonfituur

- Voor 8 pensees van 18 cm diameter en 24 kleine van 8 cm diameter.
- Meng alles goed tesamen.
- Laat de vruchten echter voor in groter hoeveelheid trekken in de rhum.
- Bekleed de ringen van 2 cm hoogte met vetdeeg (2,5 mm dikte).
- Prik zorgvuldig en spuit een klein beetje abrikozenkonfituur in.
- Vul de ringen en de vormpjes met het beslag, hol het midden lichtjes uit.
- Vlecht bovenop met vetdeegbandjes een diagonale rooster.
- Bak in een zachte oven van 180-190°C.
- Afwerking: abrikoteren en mooi glaceren.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --