



Pithivier

800 g bladerdeeg
1 kg frangipane
200 g banketbakkerscreme

- Rol een stuk bladerdeeg uit op 3 mm dikte en steek of snijd cirkels uit van 20 cm diameter of van een gewenste grootte.
- Leg de bodem op een bevochtigde bakplaat of op bakpapier en bestrijk de rand (3 - 4 cm) met ei. Het midden goed prikken.
- Spuit met een soezenbeslagspuit in het midden een mengsel van frangipane en banketbakkerscreme tot op 3 cm van de bord.
- Bedek deze bodem met een tweede bodem en druk goed aan (met een cirkel van vb.17cm).
- Maak aan de rand een mooie tekening door met de vinger naar voor te drukken terwijl men met de rug van het mes naar achter duwt.
- Bestrijk de pithivier tweemaal met ei en teken de bovenzijde met een goedsnijdende uitsteker in rosetmodel.
- Laat minstens 30 minuten rusten, eventueel meer.
- Bak de pithivier eerst in een warme oven van 220°C, daarna in een matige oven van 180-200°C.
- Bestrooi op het einde van het bakken de Pithivier met bloedsuiker en laat even glaceren in een zeer warme oven.

TIPS

- Deze pithivier kan ook als "Galette des Rois" of Driekoningengebakk dienen. Steek een amandel, in zilverpapier gewikkeld, in het gebak en duid eventueel de plaats aan met een klein bolletje bladerdeeg.
- Soms gebeurt dat de oven niet warm genoeg is om de Pithivier te glaceren met bloedsuiker: Bestrijk het gebak dan met siroop en indien nodig steek even terug in de oven om te drogen.
- Men kan het gebak ook vullen met appels (goedkoper)

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --