



Desserten

Paashaascake

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Voor het beslag

1 theelepel vanille-extract
150 gram amandelmeel
150 gram poedersuiker
400 gram boter (koud)
600 gram bloem
2 eieren
1 snuifje zout

Voor de vulling

2 theelepels vanille-extract
800 milliliters volle room (opgeklopt)
800 gram mascarpone
300 gram poedersuiker

Voor de decoratie

paasei
rood fruit (mix)

Bereidingswijze

Mix in een keukenrobot de boter, bloem, amandelmeel, poedersuiker en zout tot er kruimels ontstaan. Voeg erna het ei en vanille-extract toe aan het deeg.

Maak een ronde vorm van het deeg en druk het plat. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het een uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit op bakpapier en laat het afkoelen gedurende 30 minuten.

Snij het deeg uit in een paashaas. Maak eerst een ronde vorm voor het hoofd. En vorm dan 2 oren. Herhaal dit proces want voor één taart heb je twee lagen biscuit nodig.

Bak de biscuit 12 minuten tot de randen licht goudbruin zijn. Laat het volledig afkoelen voor je start met de afwerking.

Voor de vulling klop je de mascarpone en de poedersuiker tot een gladde massa. Voeg erna het vanille-extract en de slagroom toe. Blijf kloppen tot je stijve pieken krijgt.

Met behulp van een spuitzak, spuit je toefjes vulling op de biscuit. Herhaal dit proces ook voor de bovenkant van je biscuit. Decoreer je paashaascake naar wens.

Keukenbenodigdheden

Keukenrobot

Oven

Spuitzak

