Bessenloempia's met cocoscrème

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	9 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bessenloempia's

120 g strudeldeeg

150 g bessen, bijv. aalbessen en blauwe bessen, diepgevroren

30 g cocosvlokken

1 el suiker

1 el vanillesuiker

35 g boter

Boter smelten. Het strudeldeeg openvouwen. Ieder strudeldeegvel met boter bestrijken. Alle strudeldeegvellen op elkaar leggen en in 12 stukken delen. De bessen, de cocosvlokken, de suiker en de vanillesuiker hierover verdelen, oprollen en de loempia's met de sluiting naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De loempia's nogmaals met vloeibare boter bestrijken.

Ovenruimte tot 220 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De bakplaat met de bessenloempia's in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 220 °C gedurende 9 Mins

Cocoscrème

150 g mascarpone

100 ml room

50 g cocosvlokken

50 g poedersuiker

De room opkloppen en samen met de overige ingrediënten met behulp van de mixer tot een schuimige massa kloppen.

Tips

De bessenloempia's kunnen goed voorbereid en tot het bakken in de diepvries bewaard worden.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019