Lamingtons

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Dag
Gaartijd	30 Mins
Porties	10
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Biscuit

6 eieren

170 g suiker

100 g bloem

70 g maïzena

70 g boter

De eieren en de suiker tot een luchtige, lichte massa opkloppen. De boter smelten en toevoegen. Meel en maïzena met elkaar mengen, al zevend aan de eimassa toevoegen en eronder scheppen.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De massa in de ingevette en met bakpapier beklede vorm gieten en op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air humid 180 °C gedurende 30 Mins

De gebakken lamingtons 10 minuten laten rusten. Het biscuit op een rooster leggen om het af te laten koelen, met een schone doek bedekken en over nacht laten rusten.

Glazuur

110 ml water

50 g cacaopoeder

400 g poedersuiker

20 g boter

200 g geraspte kokos

Water aan de kook brengen en van het vuur nemen. De cacaopoeder, de poedersuiker en de boter toevoegen en roeren tot een gelijkmatige massa ontstaat.

Het biscuit in 3 cm grote blokjes snijden. De blokjes met een vork in de glazuur onderdompelen, vervolgens in de geraspte kokos wentelen en enkele uren laten afkoelen.

Garnering

300 ml room

250 g frambozen

De room stijf kloppen en samen met de frambozen met de lamingtons serveren.

Accessoires

Rooster

Bakvorm 20 × 30 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019