



DAMIER



VOORBEREIDING
10 min.



BEREIDING
2 uur



MOEILIKHEID
eenvoudig



PORTIES
8 porties
en meer



BUDGET
laag

INGREDIËNTEN

Deeg (x3)

- . 200 g boter, op kamertemperatuur
- . 200 g suiker
- . 3 eieren, gescheiden
- . 50 g Qimiq saus
- . 200 g zelfrijzende bloem
- . V.H. kleurstof of aroma
- . 1 snuifje zout

BEREIDING

- 1** Voorverwarm de oven à 180°C.
- 2** Plaats boter en suiker in de mengbeker en meng **5 min. / snelheid 5**.
- 3** Voeg 1 na 1 de eierdooiers en de Qimiq toe en meng **1 min. / snelheid 5**.
- 4** Voeg bloem alsook de gewenste kleurstof of aroma toe en meng **3 min. / snelheid 5**. Doe over in een kom en zet opzij. Herhaal deze bereiding nog 2x met een andere kleurstof of aroma om zo 3 verschillende degen te bekomen. Reinig de mengbeker.
- 5** **Plaats de vlinder in positie.** Plaats de eiwitten en het zout in de mengbeker en klop **4 min. / snelheid 3**. Spatel het opgeklopte eiwit door het deeg, herhaal ook deze stap voor elke deeg.
- 6** Verdeel de verschillende degen in een ronde bakvorm met behulp van de regenboog bakvorm volgens het gewenste patroon (of snij na het bakken de cake uit met het regenboog bakvorm) en bak gedurende ongeveer 40 minuten (180°C). Bouw de cake naar eigen wens op met, indien gewenst, opgeklopte room tussen de lagen en een glaçage naar keuze als topping.

TIPS

- Voor de versie die u hier op de foto kunt zien, gebruikten men voor de verschillende degen:
 1. vanillesuiker
 2. cacaopoeder
 3. cacaopoeder en actieve houtskool voor een intens donkere kleur
- U kan ook de pure pasta's (pistache, amandel of hazelnoot) verkrijgbaar via onze online winshop gebruiken om verschillende smaken te bekomen. Vervang hiervoor 10 à 15% van de boter door de pure pasta naar keuze en voeg het samen met de boter toe in stap 2 in plaats van als aroma toe te voegen in stap 4.

