



Mergpijpjes

Deze mergpijpjes zijn eenvoudig te maken via de stappen van dit recept. De basis van het mergpijpjes recept is biscuit, daarna omhul je ze met diverse kleuren marsepein. Als laatste doop je ze voorzichtig in de gesmolten FunCakes chocolade. Perfect voor bij de koffie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 5,59



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Marsepein Blank 1:4 1 kg

F28185
€ 13,65



FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g

F30110
€ 14,45

Overige benodigdheden:

- 133 ml water
- 5 eieren (circa 260 gram)
- 125 gram (room)boter
- Jam

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram mix, 5 eieren en 33ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op. Mix het daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid na. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in de voorverwarmde oven in circa 35 minuten. Haal de taart na het bakken direct uit de bakvorm en laat deze uitdampen op een rooster.

Maak ondertussen de botercrème, vermeng met een garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 30 minuten opstijven. Klop 125 gram ongezoeten (room)boter in circa 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel daarna nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Als de taart goed is afgekoeld, snij je deze in de vorm van een mergpijpje (rechthoek). Snij de mergpijpjes in twee delen. Smeer er eerst een laagje jam op, daarna een laagje botercrème en dan weer een laagje jam. Plaats daarna het tweede deel van de biscuit er bovenop.

Rol de marsepein goed uit en snij deze in het formaat van de mergpijpjes. Smeer de boven- en zijkanten in met botercrème en bekleed de mergpijpjes met de marsepein. Plaats de mergpijpjes circa 15 minuten in de koelkast om op te laten stijven.

Smelt de chocolade au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Doop hier nu voorzichtig de onderkant van de mergpijpjes in. Laat de chocolade hard worden voordat je de zijkanten in de chocolade doopt.

Eet smakelijk!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.