



Bokkepoottjes

Heb je altijd al je eigen bokkepoottjes willen maken? Dat kan nu met dit recept van FunCakes! Volg de stappen en maak eenvoudig overheerlijke huisgemaakte bokkepoottjes.

Boodschappenlijstje



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Amandes en Poudre 350g

F54630
17,35 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €

Overige benodigdheden:

- 200 gram eiwit
- 225 gram suiker
- Snufje zout
- 40 gram bloem
- 125 ml water
- 150 gram ongezouten (room)boter
- Amandelschaafsel
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Klop 200 gram eiwitten, 225 gram suiker en een snufje zout tot stijve pieken. Meng het 125 gram amandelmeel met de 125 gram suikerbakkerspoeder. Spatel de amandelbroyage (mengsel van amandelmeel en suikerbakkerspoeder) en 40 gram bloem door het eiwitmengsel. Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit bokkenpootjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi ze met amandelen. Bak de bokkenpootjes circa 15 minuten in de oven en laat ze afkoelen.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng met een garde 125 gram botercrème mix met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuut zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog ca. 10 minuten tot een gladde crème. Schep de botercrème in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit de crème op één helft van het bokkenpootje en druk de andere helft daarop. Laat het geheel ongeveer een half uur opstijven in de koelkast.

Smelt de melts op maximaal vermogen in de magnetron ($\pm$ 800 Watt). Haal de chocolade elke 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer het goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is, kleine stukjes chocolade mogen nog zichtbaar zijn. Stop met verwarmen en roer de chocolade goed door tot alle stukjes chocolade opgelost zijn en een gelijkmatige chocolademassa is verkregen. De chocolade is nu klaar voor gebruik. Dompel nu beide uiteinden van de bokkenpootjes in de chocolade en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Laat de bokkenpootjes nog even hard worden in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.