

## Paasei Deluxe

Recept voor 10 stuks.

### 1. Rijstwafels

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
Gepofte rijst	700 g	Verhit de rijst, uitgestrooid op een bakplaat, gedurende +/- 4 minuten bij 200°C. Meng daarna de gesmolten <b>TRIO PUUR EXTRA GEHARD</b> door de warme rijstbolletjes. Spatel de gesmolten <b>CRIOLETTA PUUR</b> door de massa. Strijk deze massa op een korreldikte op een met plastic beklede bakplaat. Steek uit met een eivorm en vries in.
<b>TRIO PUUR EXTRA GEHARD 23040</b>	15 g	
<b>CRIOLETTA PUUR 04500</b>	100 g	

### 2. Kersen Bavaoïis

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
<b>FRUFFI KERS 25573</b>	1250 g	Meng de lobbige geklopte <b>PÂTI KREM</b> samen met de <b>FRUFFI KERS</b> .
<b>PÂTI KREM (GEZOET) 29490</b>	1250 g	
Chocolade kapselplakje	10 stuks	Geleer het rood fruit af met de <b>JELFIX SPRAY AARDBEI</b> en laat daarna uitgeleren in de koelkast. Strijk de getempereerde chocolade uit op een banderol van +/- 5 cm breed en +/- 58 cm lang.
Rood fruit (diepvries)	1500 g	
<b>JELFIX SPRAY AARDBEI 14599</b>	1200 g	
Getempereerde pure chocolade	460 g	

### 3. Decoratie

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
Chocoladekrul	10 stuks	
Frambozen	20 stuks	
Chocolade-decoratie 'Vrolijk Pasen'	10 stuks	

### 4. Opbouw & afwerking

Plaats in een eivormige ring een banderol en leg daar de eerder ingevroren rijstwafel in. Spuit de kersen bavaoïis in de ring. Dek af met een chocolade kapselplakje en bedek dit met (diepvries) rood fruit. Haal het taartje uit de koelkast en verwijder de ring en het plastic. Zet de chocolade banderol tegen de eivorm aan. Werk af met verse frambozen en de chocoladedecoratie.

