



Frangipane (amandelcrème)

De klassieke Franse amandelcrème die de vulling vormt van frangipanetaart en galette des rois. Romig, boterig en heerlijk amandelig, met een simpele 1 op 1 verhouding.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

100 gr boter, op kamertemperatuur
100 gr suiker
100 gr amandelpoeder
2 eieren (ongeveer 100 gr)
10 à 20 gr bloem (optioneel, voor iets meer stevigheid)

Bereidingswijze

1. Klop de zachte boter met de suiker romig en luchtig.

2. Voeg het amandelpoeder toe en meng goed door tot een gladde massa.
3. Voeg de eieren een voor een toe en meng telkens goed, zodat de crème mooi bindt.
4. Roer er eventueel 10 à 20 gr bloem door voor iets meer structuur.
5. Gebruik de frangipane als vulling tussen twee lagen bladerdeeg (galette des rois) of in een taartbodem van zanddeeg (frangipanetaart).
6. Bak op 180 graden tot de kern van de vulling ongeveer 92 à 94 graden bereikt, dan is de crème perfect opgesteven.

Tip

Wil je een luxere patisserieversie, meng dan 2 delen frangipane met 1 deel banketbakkersroom. Dat heet crème frangipane en geeft een nog romiger resultaat.

Lekker met

Bladerdeeg voor een galette des rois of een zanddeegbodem met peer