

Amsterdambaartje (4-6 puntjes)

Een heerlijk Amsterdambaartje van banketbakkerij Holtkamp.

Benodigdheden:

- 12 g witte gelatine
- 500 g volle melk
- 1 vanillestokje
- 200 g marsepein, in kleine stukjes
- 350 g slagroom
- ½ cake, in plakken van ½ cm dik

voor de garnering:

- 200 g marsepein
- 100 g rode marsepein
- abrikozenjam
- chocoladehuisjes (verkrijgbaar bij banketbakkerij Holtkamp, Vijzelgracht 15)

Stap voor stap:

- Week de gelatine in ruim koud water.
- Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit.
- Breng de melk met het vanillemerg aan de kook.
- Los de marsepein al roerend op in de melk en blijf goed roeren.
- Neem, als alle marsepein is opgelost, de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.
- Laat al roerend afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop de slagroom stijf en spatel hem erdoor.
- Bekleed de bodem en wanden van een taartvormpje van 16 cm Ø en 14 cm hoog met de cake en schep het puddingmengsel erin.
- Laat de taart minimaal 12 uur in de koelkast opstijven en haal hem dan uit de vorm.
- Rol de marsepein uit op een met poedersuiker bestoven werkvlak.
- Bestrijk de taart dun met abrikozenjam en bekleed hem met marsepein.
- Versier hem met de chocoladehuisjes.

Bereidingstijd: ± 1 uur + 12 uur koeltijd

