

Gevulde speculaas

Bereidingstijd ca. 25 minuten



Ingrediënten voor 1 à 2 personen.
Geschikt voor IDDSI-4.



Ingrediënten :

- 8 speculaasjes
- 100 ml melk
- 10 à 20 gram pure chocolade voor extra smaak en kleur

Voor de vulling:

- 50 ml amandelmelk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1.2 blaadje gelatine
- 5 druppels amandel aroma
- 50 ml slagroom

Dit heb je verder nodig:

- Een spuitzak

Leuk feitje!

Wist je dat sojamelk eiwitrijk is? Vervang de amandelmelk voor sojamelk om extra eiwitten toe te voegen.

Aan de slag:

- 01 Leg de speculaasjes in een schaal en besprenkel ze met twee volle eetlepels melk. Roer deze goed door elkaar, zodat de speculaasjes overal nat worden. Laat het even staan voor zo'n 10-15 minuten.
- 02 Besprenkel ze daarna nogmaals met een eetlepel melk. De speculaasjes zijn nu zacht genoeg om met een vork glad te prakken. Als dat niet het geval is, voeg dan steeds een halve eetlepel melk toe. Dit is ook het moment om de optionele chocolade toe te voegen. Je kunt ook een staafmixer gebruiken voor een mooie, gladde massa. De juiste consistentie heb je als de massa niet aan je lepel plakt en niet door je vork glijdt. Het moet stevig zijn, anders is het te

Vulling:

- 03 Vul een spuitzak met de massa en spuit deze in een glas, zodat je een mooi laagje krijgt.
- 04 Verwarm de amandelmelk met de vanillesuiker in een pannetje op laag vuur en laat deze 5-7 minuten verwarmen. Laat de melk dus niet koken.
- 05 Week de gelatine in een kom met koud water. Voeg daarna de geweekte gelatine toe aan de vanille-melk en breng op smaak met amandelaroma. Zet de melk koel, zodat deze kan geleren.
- 06 Klop de slagroom op en spatel deze door de afgekoelde melk. Koel nog even door en spuit met een spuitzakje een laagje op de speculaas.
- 07 Dek het geheel af met nog wat speculaasmassa en serveer met een lepeltje.

