

Ingrediënten voor 12 personen

150 gram boter - 150 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren -
1/2 flesje rumaroma - 150 gram
tarwebloem - 50 gram maizena -
2 afgestreken theelepels
bakpoeder - 1 pakje
banketbakersroom,
vanillesmaak - 30 cl boter - 3
eetlepels advocaat - geraspte
chocolade - nootknippers -
chocoladehagel -
suikergarnering

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Nederlands

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Paasklok

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bereidingswijze

Roer de boter of margarine glad en roer er beetje bij beetje de suiker, de gevanillineerde suiker, de eieren en het rumaroma door. Meng de tarwebloem, de maizena en het bakpoeder Backin, zeef het en roer dit lepel na lepel doorheen het eimengsel. Bedek een bakblik met een groot stuk aluminiumfolie, leg hierop de paasklokvorm en vul deze met het deeg. Vouw de folie om de opstaande rand en druk deze goed aan. Als u niet in het bezit bent van een klokvorm, kan het deeg ook in springvorm worden gebakken (doorsnee ca. 28 cm). Plaats de paasklokvorm met het deeg in de oven voor ongeveer 35 minuten. Bereid de banketbakersroom met de melk en de boter volgens de bereiding op de verpakking en roer de advocaat erdoor. Snijd het afgekoelde gebak eenmaal door en vul het met de creme. Bestrijk de rand en de bovenkant van de klok met creme en versier met geraspte chocolade, nootknippers, chocoladehagel ?