

Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (gebakjes met citroen, mascarpone en aardbeien) / Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (pastries with lemon, mascarpone and strawberries)



Boodschappenlijst

Voor de citroenroom

250 ml melk
2 vrije uitloop bio-eidooiers
3 eetlepels suiker
1 eetlepel bloem
1 eetlepel maïzena
rasp van 1 citroen
sap van een halve citroen

Voor de mandjes

1 rol bladerdeeg
80 gram chocolade
250 gram mascarpone
1-2 eetlepels fijne suiker
1 theelepel vanille extract
250 gram aardbeien

Optioneel: poedersuiker

Zo maak je Pasticcini al limone, mascarpone e fragole

Maak eerst de citroenroom en laat het afkoelen

Zo maak je de citroenroom

Rasp de citroenschil in een pan, voeg het sap toe en laat het ongeveer tien minuten weken. Voeg de suiker er aan toe en meng het goed, doe de eidooiers erbij en klop ze goed door. Schenk de melk erbij en roer het goed door het mengsel in de pan.

Roer de bloem door de maïzena, zeef het geleidelijk in de pan en roer het door het mengsel. Zet de pan op laag vuur, breng het langzaam aan de kook. Blijf voortdurend roeren (+/- 20 minuten) tot de citroenroom is ingedikt .

Schenk de citroenroom in een schone kom en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Dek de kom af en zet de citroen-room in de ijskast, tot je het nodig hebt.

Bewaar je de citroenroom in een luchtdicht doosje in de ijskast, dan blijft het 2-3 dagen vers

Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (gebakjes met citroen, mascarpone en aardbeien) /
Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (pastries with lemon, mascarpone and strawberries)

Zo maak je de gebakjes

Steek met een gekartelde (cirkel) koekuitsteker van 8cm doorsnee rondjes uit het bladerdeeg.
Vet de cupcake (vorm(en) goed in en druk de deeg cirkels (mandjes) zachtjes in in de kuiltjes.
Prik gaatjes in de bodem van de mandjes, om te voorkomen dat de bodem gaat opbollen.
Bak de mandjes blind met papieren vormpjes gevuld met droge bonen, erwten of rijst erin.

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Bak de mandjes +/- 10 minuten, tot de randjes licht goudbruin zijn en verwijder de vulling.
Zet de mandjes terug in de oven en bak ze in +/- 5 minuet egaal licht bruin.
Laat de mandjes afkoelen en neem ze uit de vormen en leg ze op een rooster.

Snij aardbeien (zoveel als je mandjes hebt) in de helft.

Spuut citroen-room in elk bakje en spuit daar weer mascarpone-room bovenop.
Versier de mandjes met de aardbeien en bestrooi ze (optioneel) licht met poedersuiker.

Zet de Pasticcini al limone, mascarpone e fragole in de ijskast tot het serveren

Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (gebakjes met citroen, mascarpone en aardbeien) / Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (pastries with lemon, mascarpone and strawberries)



Shopping list

For the lemon cream

250 ml milk
2 free-range organic egg yolks
3 tablespoons sugar
1 tablespoon flour
1 tablespoon cornflour
zest of 1 lemon
juice of half a lemon

For the baskets

1 roll puff pastry
80 gram chocolate, chopped finely
250g mascarpone
1-2 tablespoons caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
250g strawberries
Optional: icing sugar

How to make Pasticcini al limone, mascarpone and fragole

First make the pastry cream and let it cool

How to make lemon cream

In a pan, grate the lemon zest, add the juice and leave to macerate for about 10 minutes. Add the sugar and mix it in well, add the egg yolks, stirring vigorously. Then pour in the milk and whisk it in as well. Mix the flour and cornstarch together, sift it into the pan and whisk it in.

Place the saucepan on the stove and bring the mixture slowly to the boil, over a low heat. Keep stirring constantly until the cream has thickened (in about 20 minutes). Then put the cream into a clean bowl and let it cool to room temperature. Then cover the lemon cream and store it in the fridge, to cool completely.

In an airtight container, stored in the fridge, the cream keeps fresh for 2-3 days

Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (gebakjes met citroen, mascarpone en aardbeien) / Pasticcini al limone, mascarpone e fragole (pastries with lemon, mascarpone and strawberries)

How to make the pastry

Using a serrated (circle) cookie cutter with a diameter of 8cm, cut circles out of the puff pastry. Place the dough circles in a cupcake baking tin, which you first greased.

Poke holes in the bottom of the baskets to prevent the puff pastry from puffing up.

Bake the baskets blind (put a paper case in the dough filled with dried beans, peas or rice).

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Bake the puff pastry baskets for +/- 10 mins. in the middle of the oven, until the edges brown.

Remove the filled cases, bake the baskets 5 minutes more, until they are a light golden brown.

Let the baskets cool and remove them from the baking tins.

Melt the chocolate au bain marie, brush it into the baskets and let the chocolate set.

Whip the mascarpone with the sugar until smooth.

Wash, remove the hulls and cut the strawberries, as many as your baskets, in half.

Pipe lemon cream into each basket and pipe mascarpone cream on top.

Decorate the baskets with strawberries and dust them (optional) lightly with icing sugar .

Store the Pasticcini al limone, mascarpone e fragole in the refrigerator until serving