



Chocolade Boltaartjes

Dit overheerlijke Kerst Chocolade Boltaartjes recept van FunCakes is hét perfecte dessert recept voor aan de Kerst tafel. Deze Kerst traktatie bestaat uit heerlijke chocoladebavarois die gemaakt is met de FunCakes mix voor Bavarois Choco en de vulling bestaat uit frambozenjam. Decoreer de chocolade boltaartjes feestelijk met de FunCakes Rudolph Suikerdecoraties!

Boodschappenlijstje



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Rudolph

F50290
2,52 €



FunCakes Choco Balls Perles Ruby
set/8

F50505
3,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Patisse Grille de Refroidissement
Pliable Inox 46x32cm

P01323
12,25 €



Silikomart Moule en Silicone Semisfera
Ø7cm

SF002
13,79 €



Silikomart Moule en Silicone Semisfera
Ø3cm

SF006
13,79 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g

F56110
6,15 €

Ingrediënten voor Kerst Chocolate Boltaartjes

- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes FunColours Velvet Spray Choco
- FunCakes Suikerdecoratie Rudolph
- FunCakes Pearl Chocoballetjes Robijn
- 250 ml slagroom
- Pot frambozenjam
- 170 g gemalen koekjes naar keuze
- 60 g ongezouten roomboter
- 60 ml water

Overige benodigheden voor Kerst Chocolate Boltaartjes

- FunCakes spuitzak
- Wilton taartrooster
- Silikomart Semisfera Mould Ø 7 cm
- Silikomart Semisfera Mould Ø 3 cm
- Ronde uitsteker Ø 6 cm
- Patisse Bakpapier Vellen

Stap 1: Bereid de vulling voor de Kerst Chocolate Boltaartjes voor

Roer de pot jam even goed door en vul de 3 cm vorm met jam. Leg dit in de vriezer.

Stap 2: Maak de Chocolate Bavarois voor de Kerst Chocolate Boltaartjes

Bereid 50 g FunCakes Mix voor Bavarois. Dit doe je door 250 ml slagroom lobbige te kloppen. Hierna meng je de 50g FunCakes Mix voor Bavarois Choco met 60 ml lauw water en spatel je dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Breng op smaak met de witte choco smaakpasta. Doe dit vervolgens in een spuitzak en vul de 7 cm bolvormen hiermee. Let op! Doe ze niet helemaal vol! Neem nu de halve bevroren jambolletjes uit de vriezer en duw dit midden in de bavarois. Zet overnacht weer terug in de vriezer.

Stap 3: Maak de koekbodem voor de Kerst Chocolate Boltaartjes

Doe de koekkrumels samen met de gesmolten boter in een kom en meng goed door. Spreid dit uit op een stuk bakpapier tot een dikte van ongeveer 3 mm. Duw de ronde uitsteker zes keer in de plaat met koekkrumels en zet dit in de vriezer.

Stap 4: Maak de Kerst Chocolate Boltaartjes af!

Leg de FunCakes FunColours Velvet Spray Melk Choco een tijdje in een bak met warm water. Haal de koekbodem uit de vriezer en haal er voorzichtig de uitgestoken rondjes uit. Leg de koekbodems op het taartrooster en plaats hier voorzichtig een bavaroisbol op. Spray nu met de velvetspray de gebakjes rondom bruin. Laat ze in de koelkast verder ontdooien. Steek na het ontdooien de Rudolph-decoratie in de gebakjes of decoreer met de Robijn kleurige FunCakes Chocoballetjes.

Als dat geen lekkere kersttraktatie is...



Meer recepten zoals dit:

[Recept Tiramisu](#)

[Recept Hazelnoot Karamel Cupcakes](#)

[Recept Sterren donuts](#)