



Mini Slofjes met Bosvruchten Bavarois en Fruit

Dit frisse bavarois gebakje is perfect voor op een zoet borrelplankje als een tegenhanger. De bosvruchten bavarois heeft een heerlijke sloffenbodem en als finishing touch afgemaakt met wat fruit en munt. Vergeet niet om de rest van de zoete borrelplank recepten te bekijken om het hele plaatje compleet te maken voor een heerlijke zoete grazing platter om te delen met vrienden en familie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
3,59 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits des Bois 120g

F56235
5,89 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150
5,00 €



Patisse Emporte-pièce Rond 6cm

P01933
1,29 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd 5,5cmx20m

F83100
5,55 €

Ingrediënten voor de Graze Away Mini Slofjes met Bosvruchten Bavarois en Fruit

- 250 g FunCakes Mix voor Sloffenbodem
- 100 g FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- 50 g FunCakes Bavarois
- FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
- 250 ml slagroom
- 185 ml water
- 75 g ongezouten roomboter
- ½ ei (ca. 25 g)
- Bramen
- Blauwe bessen
- Frambozen
- Mint leaves

Overige benodigheden voor de Graze Away Mini Slofjes met Bosvruchten Bavarois en Fruit

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll Out Powder
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Acetaat Rol 5.5cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Bakpapier Rol
- 6 – 8 Patisse Koekjes Uitsteker Rond 6cm

Stap 1: De basis voor de Graze Away Mini Slofjes met Bosvruchten Bavarois en Fruit

We beginnen met het maken van de sloffenbodem. Meng 500g van de FunCakes Mix voor Sloffenbodem met 155g boter en 1 ei (50g). Kneed dit tot een stevig deeg en laat het voor ongeveer 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven vervolgens voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bekleed de sloffenring met het deeg door het uit te rollen tot een plak van ongeveer 8mm dik.

Meng vervolgens 250g amandelspijs met 1 ei (50g) en doe dit in een spuitzak. Spuit het spijs op de sloffenbodem met een zigzagbeweging.

Stap 2: Maak de banketbakkersroom voor de Graze Away Mini Slofjes met Bosvruchten Bavarois en Fruit

Meng de FunCakes Mix voor Banketbakkersroom met water, klop de room vervolgens met een garde voor 5 minuten op medium snelheid tot dat het glad is. Laat de room daarna 15 minuten opstijven.

Zodra het deeg voor 1 uur in de koelkast gestaan heeft, kneed het deeg goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad met een dikte van ongeveer 1cm. Gebruik de ronde uitstekers om

rondjes uit het deeg te steken (tip: spray de uitstekers in met bakspray). Doe wat van het eerder gemaakte banketbakkersroom in een spuitzak en spuit in het midden van de ronde plakjes deeg een toef banketbakkersroom.

Stap 3: Het bakken van de sloffenbodem voor de Graze Away Mini Slofjes met Bosvruchten Bavarois en Fruit

Bak de mini slofjes voor ongeveer 20-25 minuten gaar en laat de ringen tijdens het bakken om het deeg zitten. Laat de mini slofjes na het bakken afkoelen en haal de ring er af. Was de ringen daarna af en plaats ze weer over de mini slofbodems, plak met wat water een randje acetaatfolie aan de binnenkant van de ringen.

Maak 50g FunCakes Bavarois aan met 60ml water. Klop wat slagroom lobbijg op en spatel de Bavarois mix met water door de slagroom. Breng vervolgens op smaak met de smaakpasta bosvruchten. Vul de ringen met met bavarois en plaats het in de koelkast om het 2 uur te laten opstijven. Decoreer de gebakjes met wat fruit en een blaadje munt voor een finishing touch.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.