Karameltaart met hazelnoot bavarois

Met dit recept kan je een overheerlijke karameltaart met hazelnoot bavarois maken. De heerlijke smaak van karamel en hazelnoot maken dit dan ook een heerlijk herfstrecept tijdens regenachtige dagen.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Cake au Caramel 400g

F10185

4,99 €

Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792

7,19 €

FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100

3,25 €

Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151

2,35 €

Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034

11,79 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes mix voor Stroopwafel Cake
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 100 g
- FunCakes Smaakpasta Hazelnoot 35 g
- 250 gram (room)boter
- 4 eieren (circa 220 gram)
- 3 el water
- 500 gram slagroom
- 120 ml lauw water
- 1 zakje mini stroopwafels
- Cacaopoeder

Overige benodigdheden

- Wilton Spuitmondje 1M
- Bakvorm rond 20 cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Patisse Taartzaag 31cm

Stap 1: Maak het beslag en bak de cake af

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C).

Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter, 4 eieren (220 gram) en 3 eetlepels water. Mix het geheel in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een ronde cakevorm van 20 cm in en strooi er wat bloem in. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in circa 70 minuten gaar. Laat de cake goed afkoelen op een rooster.

Stap 2: Start met het maken van de bavarois

Klop de slagroom lobbig. Meng de bavarois mix en 35 gram FunCakes Smaakpasta Hazelnoot met het water samen en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Doe het mengsel vervolgens in een spuitzak met het spuitmondje er al in en leg dit een uur in de koelkast.

Stap 3: Spuit de hazelnoot bavarois tussen 2 lagen cake

Verdeel de cake in drie lagen met een taartzaag of mes en spuit de hazelnoot bavarois op de twee tussenlagen en de bovenkant van de cake. Doe een klein beetje cacaopoeder in een zeef en bestrooi de bovenkant van de cake, decoreer het geheel af met kleine mini stroopwafels.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.