



Sinasbombe

Een overheerlijke sinasbombe is gemakkelijk te maken van dit recept. Voor dit recept heb je onder andere de mix voor Biscuit, de mix voor Botercrème en de mix voor Bavarois van FunCakes nodig.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø25x7,5cm

RND103
17,09 €



Patisse Coupe Gâteau 31 cm

P01792
7,19 €



PME Moule à Gâteau Demi-Sphère
Ø21cm

BALL084
11,55 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 40 ml + 60 ml + 250 ml water
- 250 gram slagroom
- 300 gram ongezouten roomboter
- Pot Sinaasappelmarmelade
- Plastic folie
- 4 sinaasappels
- Scherp mes

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de sinaasappel smaakstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Bekleed de halve balvorm bakpan met plasticfolie. Snijd de sinaasappels in dunne plakken en bekleed hiermee de binnenkant van de bakvorm.

Snijd met een taartzaag de biscuit drie keer door zodat je 4 gelijke plakken hebt. Leg de onderste plak weg om als bodem te laten fungeren. Neem een binnenste plak van de biscuit en leg dit voorzichtig in de balvorm. Smeer een laagje sinaasappelmarmelade op de biscuit. Smeer hierover een laagje sinaasappel botercrème. Leg hier weer een plak biscuit in.

Klop de 250 ml slagroom lobbij. Meng 50 gram mix voor bavarois met de sinaasappel smaakstof en 60ml lauw water. Spatel vervolgens dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Smeer een flinke laag bavarois in de taart. Bekleed weer met een laag biscuit. Smeer als laatste nog een keer marmelade en botercrème in de taart en dek af met de onderste laag biscuit. Vouw het plasticfolie eroverheen en zet er een bord op met iets zwaars. Stort de taart op een rooster en verwijder de folie. Verwarm de koude gelei iets in de magnetron en giet dit over de bombe heen. Zet vervolgens de bombe op een mooie schaal.