



Chocolade bavaroi taart

Met de FunCakes mix voor Brownies en de mix voor bavaroi -chocolade- kun je deze heerlijke chocolade bavaroi taart maken! Volg de stap voor stap instructies in dit recept en maak een heerlijke chocolade taart met marshmallows.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
8,95 €



FunCakes Gouttes de Chocolat au Lait
350g

F30125
9,29 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 70 gram roomboter
- 255 ml water
- Bakpapier
- 750 ml slagroom
- Cacaopoeder

Maak een dag van tevoren de ganache. Mix hiervoor 250 ml slagroom en 250 gram pure chocolade melts in een pannetje en breng het al roerend rustig aan de kook. Zodra alle chocolade gesmolten is, haal je het van het vuur en laat het afkoelen. Als het helemaal afgekoeld is, zet je het in de koelkast om op te stijven.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de brownie op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 640 gram mix, 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vet het bakblik in en bekleed het met bakpapier. Vet dan het bakpapier in en vul het met het beslag. Bak de brownie in 50-55 minuten gaar. Haal daarna de bakvorm uit de oven en laat alles in de vorm goed afkoelen.

Klop de 500 ml slagroom lobbijg. Roer daarna 100 gram bavarois mix en 125 ml water door elkaar en spatel het door de slagroom. Laat het even opstijven en roer daarna de marshmallows er door heen. Verdeel het geheel over de brownie en zet het minstens twee uur in de koelkast om stevig te worden.

Haal voor het aansnijden de brownie uit de koelkast en haal hem voorzichtig uit de vorm. Klop de ganache op en verdeel het over de bavarois. Strek met de achterkant van een lepel er mooie pieken op en strooi er een beetje cacaopoeder over. Versier de taart eventueel nog met een paar marshmallows en een toefje slagroom.

Tip: Om de taart mooi te snijden, kun je hem het beste invriezen en dan snijden. Dan blijft de bavarois mooi in vorm en laten de marshmallows zich mooi doorsnijden.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.