



Recept Kerstboom bavaroiis dessert

Verras je familie en vrienden tijdens het kerstdiner met dit zelfgemaakte kerstdessert! Dit kerstboom dessert maak je zelf met de siliconen vorm van Silikomart en met pistache bavaroiis. De glanzende afwerking maak je met groene mirror glaze. Je begint een dag van tevoren met dit recept.

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule Soffice Incanto

SI60
21,99 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pistache
80 g

F56190
8,79 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 4 cm

K052215
1,78 €



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
6,89 €

Ingrediënten

- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Mirror Glaze
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 50g
- FunCakes Smaakpasta Pistache 10g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 50 ml water
- 250 ml slagroom
- 2-3 gebakken cupcakes of een cake
- Eventueel geraspte kokos als 'sneeuw'

Stap 1: Één dag van te voren

Rol een beetje wit fondant dun uit en steek kleine sterretjes uit (gebruik de kleinste maat). Verf ze goud en laat ze goed drogen. Snijd de cupcakes of cake in plakjes van ongeveer 1 cm dik en steek hier 6 rondjes van 4 cm uit.

Klop 250 ml slagroom lobbige. Maak 50 gram bavarois mix aan met 50 ml water en 10 gram pistache smaakpasta en meng dit direct door de lobbige slagroom. Giet het mengsel in de siliconen mal (niet helemaal vol) en druk er een plakje cake in. Zet dit overnacht in de vriezer.

Stap 2: Op de dag zelf

Haal de bevroren bavarois uit de mal en plaats ze op een taartrooster. Kleur meteen de mirror glaze groen met de kleurgel en giet dit direct vanuit een maatbeker met een draaibeweging over de bevroren bavarois. Haal ze voorzichtig met een vork van het taartrooster, plaats ze op bordjes waar je dit op wil opdienen en laat het ontdooien in de koelkast. Steek vlak voor het opdienen het sterretje er in. Je kunt het dessert opmaken door er wat geraspte kokos omheen te strooien.