Hazelnoot Bavaroisdessert met Choco Glaze

Met de unieke siliconen vormen van Silikomart maak je zelf prachtige taarten en desserts. Voor dit Hazelnoot bavaroisdessert is de Intreccio vorm gebruikt. Perfect als (Kerst)dessert!

Boodschappenlijstje

FunCakes Glaçage Choco 375g

F54370
6,35 €

Silikomart Moule en Silicone 3D Design Intreccio

SB25
30,39 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €

FunCakes Mix pour Bavarois Natural 150g

F54335
5,25 €

FunCakes Pâte Aromatisante Noisette 100g

F56140
7,49 €

Patisse Spatule Acier Inoxydable 25cm

P10373
7,75 €

Dr. Oetker Plaque de Cuisson Réglable Tradition 33x37-52x3cm

DRO1458
23,99 €

Ingrediënten

- 100 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- 35 g FunCakes Smaakpasta Hazelnoot
- FunCakes Glaze Topping Choco
- 500 ml slagroom
- 120 ml water

Stap 1: Bavarois maken

Klop 500 ml slagroom lobbig. Meng 100 gram bavaroismix en 35 gram FunCakes Smaakpasta Hazelnoot samen met 120 ml lauw water en spatel dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Giet het mengsel in de siliconen bakvorm en zet het een nacht in de vriezer.

Stap 2: Decoreren van de taart

Haal de vorm uit de vriezer en druk de bavarois voorzichtig uit de vorm. Zet de bavarois op een rek, met daaronder een bakplaat om de overtollige gelei op te vangen. Verdeel de choco glaze over de bavarois. Versier met de karamel chocolade krullen. Gebruik spatels of taartschep om de taart op een bord te zetten.

Meer recepten zoals dit:

Recept Aardbeien Bavaroisdessert

Recept Bosvruchten Bavarois Tulbandjes

Recept Velvet Bavarois Gebakjes