



## Fruit bombe

Maak deze zomer deze heerlijke fruit bombe! De basis van de bombe is de FunCakes mix voor Biscuit. Na het oprollen en vullen, decoreer je de taart met een variatie aan zomerfruit.

## Boodschappenlijstje

---

Patisse Pinceau en Bois -2cm-



P02421  
2,45 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren (circa 200 gram)
- 25 ml water
- Bakpapier
- Aardbeien jam
- 250 ml slagroom
- 60 ml water
- Zomerfruit: bramen, aalbessen, aardbeien, frambozen
- Huishoudfolie

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Bedek de bodem van de bakplaat met het bakpapier en vouw de buitenste rand omhoog zodat er een ondiepe bak ontstaat. Vet het bakpapier in met cake release of boter en giet hier het beslag er over heen. Bak de biscuit in circa 25 minuten gaar.

Laat de biscuit na het bakken circa 15 minuten afkoelen en smeer er dan een dunne laag gezeefde jam over uit. Rol de biscuit op met behulp van het bakpapier. Druk de rol iets plat en laat hem dan liggen om het geheel te laten afkoelen.

Bekleed de bal bakvorm aan de binnenzijde met huishoudfolie. Snij dunne gelijke plakken van de biscuit en bekleed hiermee de binnenkant van de bakvorm.

Klop de 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Vul de bakvorm met de bavarois en plaats er een taartkarton op. Plaats de bakvorm in de koelkast voor tenminste 1 uur.

Verwarm de piping gel een beetje in de magnetron. Roer hier een beetje gouden sparkle dust. Haal de bakvorm uit de koelkast, haal de taart eruit en verwijder de folie. Dit doe je gemakkelijk door hem om te draaien. Verdeel met de kwast de gel voorzichtig over de taart en decoreer het daarna met zomerfruit. Tot het aansnijden in de koelkast bewaren, bij voorkeur in een taartdoos.