



## Kerstboom Tiramisu Bavaroistaart

Deze heerlijke Kerstboom Tiramisu Bavaroistaart is heel gemakkelijk te maken, maar zo lekker! De bavarois is verrukkelijk op smaak gebracht met de FunCakes Tiramisu Smaakpasta en bestrooid met cacao-poeder. Een heerlijke luchtige kerstdessert. Perfect voor de kerstdagen!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Tiramisu 100g

F56205  
5,89 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre  
Cristaux de glace blancs set/12

F50270  
3,99 €



FunCakes Candy Choco Pearls Large  
Matt Mix 70g

F52745  
4,15 €



FunCakes Lentilles Choco Métalliques  
Argent 80g

F52945  
5,39 €



Silikomart Moule en Silicone Sapin de  
Noël

SFT203  
5,13 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250 g F10105
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 100 g
- FunCakes Smaakpasta Tiramisu
- FunCakes Candy Choco Parels Large Ivoor
- FunCakes Candy Choco Parels Large Lila
- FunCakes Choco Dragees Metallic Zilver
- 125 g zachte ongezouten roomboter
- 400 ml slagroom
- 110 ml water
- 2,5 eieren
- Cacaopoeder

## Benodigheden

- Silikomart Siliconen Mal Kerstboom Groot
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Bakpapier Rol

## Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden). Maak 250 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes aan met 2,5 eieren en 125 g boter zoals is aangegeven op de verpakking. Smeer het beslag daarna uit op een bakpapier beklede bakplaat tot een dikte van ongeveer 1 cm. Bak de cake in ongeveer 17-22 minuten gaar. Laat na het bakken afkoelen op een afkoelrooster.

## Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Bavarois Naturel

Klop ondertussen 400 ml slagroom lobbij, laat dit even staan om later te gebruiken. Maak daarna 100 g van de FunCakes Mix voor Bavarois Naturel aan met 110 ml water zoals aangegeven op de verpakking. Voeg bij de bavarois mix twee grote theelepels van de FunCakes Tiramisu Smaakpasta toe.

## Stap 3: Snijd een kerstboom uit de cake

Snijd met behulp van de Silikomart Siliconen Mal Kerstboom een kerstboom uit de plak cake. Vul vervolgens de Silikomart Siliconen Mal Kerstboom met de tiramisu bavarois en leg de cake vervolgens op de tiramisu bavarois. Druk de cake licht aan en zet de tiramisu bavarois kerstboom taart overnacht in de vriezer.

## Stap 4: Versier de kerstboom taart

Haal de Kerstboom Tiramisu Bavarois Taart uit de vriezer en daarna ook gelijk uit de mal. Laat de



taart vervolgens ontdooien in de koelkast op een serveerschaal.

Strooi voor het serveren cacao poeder over de kerstaart en versier als laatst de kerstboom taart met de FunCakes Candy Choco Parels Large Ivoor, FunCakes Candy Choco Parels Large Lila en FunCakes Choco Dragees Metallic Zilver.

**Stap 5: Geniet heerlijk van de Kerstboom Tiramisu Bavaroistaart met de feestdagen!**