



Aardbeienbavaroistaart met glaze topping

Maak zelf deze heerlijke Aardbeienbavaroistaart met glaze topping met producten van DeLeukstetaartenshop

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,75 €



FunCakes Mix pour Bavarois Fraise 150 g

F54305
6,05 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500
7,00 €

Overige benodigdheden:

- 145 ml water
- 4 eieren
- 500 ml slagroom
- Grote doos aardbeien

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm, zet de rand erop en trek aan. Vet de rand van de springvorm in met Cake Release. Maak 250 gram FunCakes mix voor Biscuit klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe het beslag in de springvorm, bak gedurende 30-35 minuten en stort de biscuit daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Was de springvorm af, leg weer een vel bakpapier op de bodem, en langs de rand een strook acetaatfolie. Snijd van de afgekoelde biscuit een plak van 1,5 cm hoog en leg dit in de springvorm. De rest van de biscuit heb je nu niet nodig, maar weggooien is zonde! Vries 'm dus in voor een volgende keer.

Kies een paar mooie grote aardbeien uit, snijd deze in dikke plakjes en zet ze rechtop tegen het acetaatfolie. Houd een paar aardbeien apart om als decoratie bovenop de taart te gebruiken en snijd de rest in kleine stukjes.

Maak nu 100 gram FunCakes Mix voor Bavarois volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spatel daar vervolgens de kleine stukjes aardbei doorheen. Giet de bavarois in de springvorm, strijk de bovenkant glad en laat het goed opstijven in de koelkast. Smeer vlak voor het serveren een laag strawberry glaze topping op de bovenkant van de taart en decoreer met halve aardbeien. Haal daarna pas de ring en het acetaatfolie weg.

Medemogelijk gemaakt door FunCakes.