



Recept No-Bake Bosvruchten Glühwein Taart

Deze heerlijke fruitige bosvruchten Glühwein taart is perfect als kerstdiner toetje! Dessert en drankje in één.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Overige benodigdheden:

- 120 ml water
- 500 ml slagroom
- 250 gram bastognekoekjes (gemalen)
- 80 gram gesmolten ongezoeten roomboter
- 250 ml glühwein
- Bramen, blauwe bessen, aardbeien, rode besjes

Trek een vel bakpapier strak tussen de bodem en de ring van de springvorm en leg acetaatfolie langs de binnenrand. Plak eventueel vast met een beetje water. Meng de bastogne koekkruimels met de gesmolten boter, doe dit in de springvorm en druk aan. Zet dit ongeveer 10 minuten in de koelkast.

Klop ondertussen de slagroom lobbij. Meng de 100 gram FunCakes Mix voor Bavarois Bosvruchten samen met 120 ml water en roer dit direct door de lobbige slagroom. Giet dit mengsel op de koekjes bodem en laat minimaal 2 uur op stijven in de koelkast. Verwarm de glühwein in een pan (niet laten koken) en roer hier 1 ½ theelepel FunCakes gelatinepoeder doorheen. Laat dit afkoelen op het aanrecht. Giet de afgekoelde glühwein op de stevig geworden bavarois en zet het weer een half uur in de koelkast zodat de gelatine kan opstijven. Decoreer de taart met (bevroren) fruit.