



Aardbeien bavaois taart

Wist je dat met de FunCakes mix voor Bavaois - aardbei- ook een heerlijke taart kunt maken? De basis van deze taart maak je van de mix voor cupcakes, waarna je hem vult met heerlijke bavaois. Ook ideaal als dessert!

Boodschappenlijstje



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
17,25 €



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Bavaois Fraise
150g

F54305
6,69 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram roomboter
- 500 ml slagroom
- Zakje klopfix
- 1 eetlepel suiker
- Aardbeien
- 2 eetlepels gepelde ongezouten pistachenootjes
- Aardbeienjam
- Chocoladekrullen ter decoratie

Bak eerst de cake, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in 70-75 minuten gaar. Laat de cake uit de oven eerst 5 minuten rusten en stort hem daarna op een rooster om af te koelen.

Klop 250 ml slagroom met de klopfix en een eetlepel suiker goed stijf. Bewaar deze tot gebruik in de koelkast. Klop de overige 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.

Snij als de cake helemaal afgekoeld is deze in twee lagen. Maak daarna de aardbeien schoon. Snijd een paar aardbeien in kleine stukjes en de rest in tweeën.

Smeer op de onderste laag cake een beetje aardbeienjam en verdeel de kleine stukjes aardbei erover. Verdeel er daarna de bavarois over en leg de bovenste plak cake er bovenop. Smeer deze laag in met een dun laagje jam. Vul de spuitzak met de slagroom en knip er een puntje af, zodat er een opening ontstaat van ongeveer 7 mm. Spuit nu rondom de cake ronde toeven en verdeel de aardbeien in het midden. Strooi er nog wat pistachenootjes over en decoreer met chocolade krullen.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.