



## No-bake Speculoos-bavaroistaart

Op zoek naar een rijk en romig dessert zonder de oven aan te zetten? Deze Speculoos-bavaroistaart is precies wat je nodig hebt. Met een knapperige koekjesbodem en een zachte, gekarameliseerde Speculoos-mousse is het de perfecte traktatie voor iedereen die houdt van die warme, kruidige smaak.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Bavarois Natural  
150g

F54335  
5,25 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Biscuits Speculoos 250g

F55010  
6,89 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé  
25x25cm pk/50

F83460  
3,95 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd 8cmx20m

F83110  
7,25 €

## Ingrediënten

- 100 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes Spread Crunchy Speculoos Cookies
- 100 ml water
- 80 g gesmolten ongezoeten boter
- $\frac{3}{4}$  pakje fijngemalen speculooskoekjes

## Benodigdheden

- FunCakes Bakpapiervellen
- FunCakes Acetaatrol
- Springvorm Ø24 cm

## Stap 1: Bereid de vorm voor

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en sluit de rand eromheen. Plaats een strook acetaatfolie langs de binnenrand van de vorm.

## Stap 2: Maak de koekjesbodem

Meng de fijngemalen speculaaskoekjes met de gesmolten boter tot de textuur lijkt op nat zand. Druk het mengsel stevig aan op de bodem van de vorm met de achterkant van een lepel.

Zet 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

## Stap 3: Maak de bavaroisvulling

Klop de 400 ml slagroom tot zachte pieken.

Meng in een aparte kom 100 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel met 100 ml water tot een glad mengsel. Voeg dit mengsel onmiddellijk toe aan de luchtig geklopte slagroom en spatel het voorzichtig door elkaar. Voeg naar smaak de FunCakes Spread Crunchy Speculooskoekjes toe en meng tot alles goed is opgenomen.

Giet het mengsel op de gekoelde koekjesbodem, strijk de bovenkant glad en laat het minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

## Stap 4: Versier de taart

Haal de taart uit de koelkast. Verwijder voorzichtig de springvormrand en trek de acetaatfolie eraf.

Strooi verkruimelde speculooskoekjes rond de rand van de taart en versier met hele koekjes voor een mooie afwerking.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.