



Cappuccino Mirrorglaze

Een bavarois Mirrorglaze taart met een zomers tintje. De bavarois heeft een heerlijke cappuccino smaak en een bodem van biscuit. De toefen enchanted cream met rode bessen zorgen voor het echte zomerse tintje. Bekijk [deze YouTube video over drips & glazes](#).

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg**
F10500
5,59 €



**FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g**
F10130
7,35 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g
F44140
3,65 €



**FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Classic Gold**
F41130
3,99 €



**PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø17,5x7,5cm**
RND073
11,79 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M
02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten

- 200 g FunCakes mix voor Biscuit
- 100 g FunCakes mix voor Bavarois Naturel
- 35 g FunCakes Smaakpasta Cappuccino
- FunCakes Mirror Glaze
- 75 g FunCakes mix voor Enchanted Cream
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud
- 3 eieren
- 20 ml water
- 500 ml slagroom
- 120 ml lauw water
- 100 ml melk
- Rode besjes

Stap 1: Bak de biscuit gaar

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Mix 200 gram FunCakes mix voor biscuit deluxe met 3 eieren en 20 ml water. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Spray de PME deep round cake pan in met de FunCakes bake release spray. Doe het beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort de taart na het bakken op een taartrooster om af te koelen.

Stap 2: Maak de bavarois

Klop 500 ml slagroom lobbij. Meng 100 gram FunCakes mix voor bavarois Naturel en 35 gram FunCakes Smaakpasta Cappuccino samen met 120 ml lauw water en spatel dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Schenk dit mengsel in de Silikomart silicone 3D design mould raggio. Snijd de biscuit in stukken en verdeel deze over de vorm, dit wordt de bodem van de taart, zorg dat er nog steeds een gat in het midden zit. Zet dit in ieder geval 1 nacht in de vriezer.

Stap 3: Giet de mirroglaze over de taart

Haal de bevroren taart uit de vriezer en plaats deze met een kartonnetje, waar je een gat in het midden hebt gemaakt, op een taartrooster. Schenk de FunCakes mirror glaze in een maatbeker en giet het daarna over de taart en laat dit goed uitdruipen en opdrogen.

Stap 4: Decoreer de taart

Maak 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 75 ml melk en roer hier wat FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin doorheen om een marmereffect te creëren. Schep dit in een spuitzak met Wilton decorating tip #1M en spuit bovenop de taart en langs de rand wat toefjes. Als laatste strooi je wat FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud over de taart. Decoreer eventueel met rode besjes.



Meer recepten zoals dit:

[Recept Galaxy Mirroglaze](#)

[Recept Paas Mirroglaze](#)

[Recept Kesrtdessert met Mirroglaze](#)