



Bavaoïs bombe

Met de FunCakes mix voor bavaoïs kun je deze heerlijke bavaoïs bombe met aardbeien smaak maken! Heerlijk als traktatie of dessert. De bombe wordt afgewerkt met de aardbeien glaze topping van FunCakes.

Boodschappenlijstje



Patisserie Silver-Top Plaque de Cuisson
34x24cm

P03638
9,15 €



FunCakes Éclats de Noisettes
Caramélisées 200 g

F54620
5,55 €



Patisserie Grille de Refroidissement
Ø32cm

P01321
7,19 €



FunCakes Mix pour Bavaoïs Fraise 150
g

F54305
6,25 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1
kg

F10500
6,99 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 20 ml water
- 250 ml slagroom
- 60 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 200 gram mix voor biscuit, 3 eieren en 20 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Smeer het beslag dik (ongeveer 1 cm) uit over de ingevette bakplaat en bak dit 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Direct na het bakken het biscuit van de bakplaat halen en laten uitdampen op een rooster. Snij een cirkel uit de biscuit op het formaat van de bakvorm. Deze cirkel heb je nodig voor de bodem van de bombe.

Klop 250 ml slagroom lobbige. Meng de 50 gram bavarois mix met 60 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Spatel de bavarois zo snel mogelijk in de balvorm en dek het af met een plakje uitgestoken biscuit. Zet nu de vorm voor minimaal 3 uur in de vriezer.

Verwarm de gelei en laat deze afkoelen naar 40°C. Haal de bombe uit de vorm en zet deze op een taart rooster, giet de gelei over de bevroren bombe en decoreer de zijkant met de hazelnootkrokant. Versier de bombe vervolgens met een marsepeinen roosje voor een luxe uitstraling.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.