



## Mini Lotus Bavarois Gebakjes

Hoe fantastisch zien deze Lotus Bavarois Gebakjes eruit? Lotus is dé smaak van het moment en dat is niet voor niets, want ook deze gebakjes zijn om je vingers bij af te likken! We leggen je precies uit hoe je ze maakt.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Biscuits Spéculoos 250g

F55010  
6,89 €



FunCakes Mix pour Bavarois Natural  
150g

F54335  
5,25 €



Dr. Oetker Moule à Muffins en Silicone  
6 Cavités

DRO1266  
16,99 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®  
200g

F11205  
4,25 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €

## Ingrediënten

- FunCakes Spread Crunchy Speculooskoekjes
- 150 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- 50 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 100 g Lotus koekjes + 3 koekjes voor de garnering
- 500 gram kwark
- 100 ml slagroom
- 180 ml water
- 40 g boter

## Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Dr. Oetker Silicone Muffin Mould 6 Cups
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5 cm

## Stap 1: Maak de koekjesbodem

Verkruimel de Lotus koekjes en smelt de boter. Meng dit door elkaar en verdeel het over de Dr. Oetker Silicone Muffin Mould. Zet dit minstens 30 minuten in de koelkast.

## Stap 2: Maak het bavaroismengsel

Meng de kwark met de slagroom kort door elkaar. Maak ondertussen de bavarois van FunCakes aan met 180 ml water zoals staat aangegeven op de verpakking, en meng dit door het kwarkmengsel. Voeg daarna de FunCakes Spread Crunchy Speculooskoekjes toe naar smaak.

Verdeel het beslag in de mal bovenop de Lotusbodempjes. Laat 24 uur opstijven in de koelkast.

## Stap 3: Decoreren

Haal de gebakjes uit de vorm. Doe nog wat FunCakes Spread Crunchy Speculooskoekjes in een spuitzak en spuit een laagje bovenop de gebakjes.

Bereid 50 g FunCakes Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit in een spuitzak met Wilton spuitmondje #1M en spuit toefjes op de gebakjes. Versier elk toefje met een half Lotus koekje.

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*