



Kerstboom Tiramisu Bavaroistaart

Deze heerlijke Kerstboom Tiramisu Bavaroistaart is heel gemakkelijk te maken, maar zo lekker! De bavarois is verrukkelijk op smaak gebracht met de FunCakes Tiramisu Smaakpasta en bestrooid met cacaopoeder. Een heerlijke luchtige kerstdessert. Perfect voor de kerstdagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Décors en Sucre Flocons de Neige Blanc Set/12

F50270
3,95 €



FunCakes Candy Choco Métallique Argent 80g

F52945
4,38 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



FunCakes Pâte Aromatisante Tiramisu 100 g

F56205
4,92 €



FunCakes Candy Choco Pearls Large Matt Mix 70 g

F52745
3,36 €



Silikomart Moule en Silicone Sapin de Noël

SFT203
12,83 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250 g F10105
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 100 g
- FunCakes Smaakpasta Tiramisu
- FunCakes Candy Choco Parels Large Ivoor
- FunCakes Candy Choco Parels Large Lila
- FunCakes Choco Dragees Metallic Zilver
- 125 g zachte ongezoeten roomboter
- 400 ml slagroom
- 110 ml water
- 2,5 eieren
- Cacaopoeder

Benodigheden

- Silikomart Siliconen Mal Kerstboom Groot
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Bakpapier Rol

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden). Maak 250 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes aan met 2,5 eieren en 125 g boter zoals is aangegeven op de verpakking. Smeer het beslag daarna uit op een bakpapier beklede bakplaat tot een dikte van ongeveer 1 cm. Bak de cake in ongeveer 17-22 minuten gaar. Laat na het bakken afkoelen op een afkoelrooster.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Bavarois Naturel

Klop ondertussen 400 ml slagroom lobbij, laat dit even staan om later te gebruiken. Maak daarna 100 g van de FunCakes Mix voor Bavarois Naturel aan met 110 ml water zoals aangegeven op de verpakking. Voeg bij de bavarois mix twee grote theelepels van de FunCakes Tiramisu Smaakpasta toe.

Stap 3: Snijd een kerstboom uit de cake

Snijd met behulp van de Silikomart Siliconen Mal Kerstboom een kerstboom uit de plak cake. Vul vervolgens de Silikomart Siliconen Mal Kerstboom met de tiramisu bavarois en leg de cake vervolgens op de tiramisu bavarois. Druk de cake licht aan en zet de tiramisu bavarois kerstboom taart overnacht in de vriezer.

Stap 4: Versier de kerstboom taart

Haal de Kerstboom Tiramisu Bavarois Taart uit de vriezer en daarna ook gelijk uit de mal. Laat de taart vervolgens ontdooien in de koelkast op een serveerschaal.



Strooi voor het serveren cacaopoeder over de kerstaart en versier als laatst de kerstboom taart met de FunCakes Candy Choco Parels Large Ivoor, FunCakes Candy Choco Parels Large Lila en FunCakes Choco Dragees Metallic Zilver.

Stap 5: Geniet heerlijk van de Kerstboom Tiramisu Bavaroistaart met de feestdagen!