



Caramel dream

Maak zelf deze overheerlijke Karamel bavarois gebakjes met karamel glaze topping. Lekker voor bij de thee en koffie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel
100 g

F56120
5,69 €



FunCakes Glaçage Caramel 375 g

F54365
5,79 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7
cm

K095111
4,97 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd 8 cm x 20
m

F83110
7,25 €

Overige benodigdheden:

- 250 ml slagroom
- 60 ml water
- 200 gram digestive volkoren koekjes
- 50 gr gezouten roomboter
- Blokjes caramel fudge

Dit recept is voor 6 taartjes. Verkruimel 200 gram koekjes tot fijn poeder. Smelt de boter in de magnetron of in een pannetje. Voeg de gesmolten boter toe aan de kruimels en roer door. Als het te droog is voeg je nog een beetje gesmolten boter toe. Doe acetaatfolie in de ronde uitstekers en schep er per ring twee eetlepels koekkruimels in en druk aan. Zet dit 10 minuten in de koelkast.

Klop 250 ml slagroom lobbijg. Doe 50 gram bavaroismix samen met 17 gram FunCakes Karamel Smaakpasta in een schaalte en vul aan met 60 ml water. Roer dit snel en goed door elkaar en spatel dit vervolgens direct door de lobbige slagroom. Vul de ringen met bavarois en laat minimaal twee uur opstijven in de koelkast.

Haal vlak voor het serveren de gebakjes uit de koelkast en breng een laagje karamel glaze aan. Haal daarna pas de ring en het acetaatfolie weg. Wanneer je een dikke laag karamel glaze gebruikt druipt het heel langzaam naar beneden. Decoreer de gebakjes met wat blokjes caramel fudge.