



Sinterklaas Toetje

Dit is natuurlijk het allerleukste toetje voor Sinterklaas avond! Voor de volwassenen aan tafel voeg je een scheutje Tia Maria toe. Smullen maar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Saint-Nicolas set/12

F50265
1,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 150g
- FunCakes Hazelnootkrokant 200g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Smaakpasta Mascarpone Crème 100g
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas Set/12
- PME 100% Natuurlijke Smaakstof Chocolade 25g
- 150 gram koude roomboter
- 500 ml slagroom
- 60 ml water
- Snufje zout
- Optioneel: Tia Maria
- Cacao
- 1 ei

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Bakplaat
- 6 glaasjes

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor Koekjes, 150 gram koude boter, 1 ei, 20 gram speculaaskruiden en een snufje zout door elkaar en kneed het tot een deeg. Rol van het deeg balletjes en bestrijk ze naar wens met ei. Bekleed een bakplaat met bakpapier en plaats hier de balletjes op. Bak de kruidnoten in circa 10-15 minuten.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Bavarois Naturel

Klop de slagroom lobbig. Breng 50 gram mix voor bavarois op smaak met de chocolade smaakstof en meng met 60 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de helft van de slagroom. Spatel door het andere deel slagroom de mascarpone crème smaakstof. Vul een spuitzak met de bavarois en een andere spuitzak met de mascarpone slagroom.

Stap 3: Maak de toetjes af en decoreer!

Vul de glaasjes met wat kruidnoten en giet hier wat Tia Maria overheen. Maak je een dessert voor kinderen, laat de Tia Maria dan achterwege. Spuit een laagje chocolade bavaroise op de kruidnoten en leg hier weer een aantal kruidnoten op. Spuit daaroverheen een laagje mascarpone slagroom.

Decoreer het geheel met hazelnootkrokant, cacao en Sinterklaasjes!



[Kijk voor tiramisu Sinterklaasjes met Tia Maria op Bakken.nl](#)