



Hazelnoot Bavaroisdessert met Choco Glaze

Met de unieke siliconen vormen van Silikomart maak je zelf prachtige taarten en desserts. Voor dit Hazelnoot bavaroisdessert is de Intreccio vorm gebruikt. Perfect als (Kerst)dessert!

Boodschappenlijstje



FunCakes Glaçage Choco 375 g

F54370
5,14 €



Silikomart Moule Intreccio

SB25
25,83 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



FunCakes Mix pour Bavarois Nature 150 g

F54335
4,16 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noisette 100 g

F56140
6,20 €



Patisse Spatule RVS 25cm

P10373
6,45 €



Plaquette de cuisson réglable Dr. Oetker Tradition 33x37-52x3cm

DRO1458
20,39 €

Ingrediënten

- 100 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- 35 g FunCakes Smaakpasta Hazelnoot
- FunCakes Glaze Topping Choco
- 500 ml slagroom
- 120 ml water

Stap 1: Bavarois maken

Klop 500 ml slagroom lobbij. Meng 100 gram bavaroismix en 35 gram FunCakes Smaakpasta Hazelnoot samen met 120 ml lauw water en spatel dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Giet het mengsel in de siliconen bakvorm en zet het een nacht in de vriezer.

Stap 2: Decoreren van de taart

Haal de vorm uit de vriezer en druk de bavarois voorzichtig uit de vorm. Zet de bavarois op een rek, met daaronder een bakplaat om de overtollige gelei op te vangen. Verdeel de choco glaze over de bavarois. Versier met de karamel chocolade krullen. Gebruik spatels of taartschep om de taart op een bord te zetten.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Aardbeien Bavaroisdessert](#)

[Recept Bosvruchten Bavarois Tulbandjes](#)

[Recept Velvet Bavarois Gebakjes](#)