



Bloedsinaasappel Bavarois Taart

Bereid een verrukkelijke marsepeintaart gevuld met Sinaasappelbavarois. Volg simpelweg de stappen in het recept en maak deze taart gemakkelijk zelf. Deze taart is ook ideaal als dessert of als traktatie tijdens Koningsdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,95 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange
120 g
F56305
5,89 €



FunCakes Pâte d'amande Orange
Sunset 250 g
F28140
4,19 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL
F54100
4,99 €



Wilton Poches à douilles & Douilles
Jetables #1M pcs/6
2104-6882
3,84 €



Patisse Grille de Refroidissement Anti-
adhésive 40x25cm
P10578
7,39 €



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm
SQR083
16,09 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-
CL12
5,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 330 g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 100 g
- FunCakes Marsepein Sunset Orange 250 g
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Bake Release Spray
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 33 ml + 120 ml water
- 500 ml slagroom
- Chocolade decoraties
- Blikje mandarijntjes
- Sinaasappel marmelade
- Poedersuiker om uit te rollen

Benodigheden

- Wilton -Perfect Height- Rolling Pin 22,5cm
- PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5cm
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -30 cm-
- Wilton Disposable Bags & Tips #1M pk/6
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- Mesje

Stap 1: Bak het biscuit

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Snijd het biscuit en maak de vulling

Snijd de biscuit in 3 lagen. Giet de mandarijntjes af en verdeel er een paar over de onderste laag biscuit. Klop de slagroom lobbijg en hou 2 flinke eetlepels apart. Doe 100 gram FunCakes Mix voor Bavarois samen met 35 gram FunCakes Sinaasappel Smaakpasta in een schaal en vul aan met 120 ml water, roer dit goed en spatel het vervolgens door de rest van de slagroom. Laat het even opstijven.

Stap 3: Vul het biscuit

Verdeel de bavarois in tweeën en smeer de onderste laag in met de bavarois. Plaats de middelste laag er bovenop, plaats hier wat mandarijntjes op en smeer deze ook in met de bavarois. Plaats de laatste laag er bovenop en smeer de bovenkant en de korte zijanten in met een dun laagje marmelade en een dun laagje slagroom.

Stap 4: Decoreer met marsepein

Kneed de marsepein goed door en rol het dun uit op de poedersuiker. Leg de plak op de taart en druk het voorzichtig aan. Snij de overtollige marsepein af met een mesje. Maak met het restje slagroom een toefje op de taart en decoreer deze met de overgebleven mandarijntjes en de chocolade decoraties.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Bloedsinaasappel Bavarois Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes