



Bosvruchten Bavarois Tulbandjes

Deze feestelijke kleine bavarois tulbandjes zijn ideaal voor wanneer je al een grote maaltijd op hebt, of als onderdeel van een grand dessert. Deze tulbandjes met velvet en metallic spray afwerking zijn perfect voor je Kerstdessert. Gebruik eventueel andere kleuren afwerking om deze tulbandjes voor elk diner te serveren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits des Bois 120g

F56235
5,99 €



Silikomart Moule en Silicone Fantasy Ø7,5x4cm

SF061
13,79 €

Ingrediënten

- 60 g FunCakes Mix voor Bavarois
- FunCakes Eetbare Metallic Spray Rood
- FunCakes Eetbare Velvet Spray Donkere Choco
- FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
- 300 ml slagroom
- 72 ml water

Stap 1: Bavarois maken

Voor elk tulbandje reken je 10 gram bavaroismix. Dus voor 6 tulbandjes maak je 60 gram FunCakes mix voor Bavarois Naturel aan. Klop 300 ml slagroom lobbijg. Meng 60 gram bavaroismix met 72 ml lauw water en de smaakpasta naar smaak 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: Tulbandjes decoreren

Haal de vorm uit de vriezer en druk de tulbandjes eruit. Spuit 3 tulbandjes met de metallic spray in en 3 tulbandjes met de velvet spray. Lees de aanwijzingen op de spuitbussen goed door voor gebruik. Zet de tulbandjes eventueel in een taartdoos tijdens het spuiten om de spraynevel op te vangen. Zet de tulbandjes bijvoorbeeld op een papieren onderlegger of een dessertbordje en versier met de gouden sterren en musketzaad. Bewaar het dessert in de koelkast.

Tip: je kunt ook voor een andere smaak bavarois mix kiezen en verschillende kleuren velvet en metallic sprays.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Kerst Tulband met Chocolade Ganache](#)

[Recept Bosvruchten Glühwein Taart](#)

[Recept Hazelnoot Bavarois Dessert](#)