



Bavaoistaart met fruit

Deze Bavaoistaart is gemaakt met FunCakes mix voor Bavaois en de bodem is een heerlijk zachte cake. Geef de bavaois elke smaak die je wilt met FunCakes smaakpasta's. Deze Bavaoistaart is gemaakt met passievrucht smaakpasta en versierd met kleurrijk fruit.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g
F10105
3,64 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20
P01733
3,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits de
la Passion 120g
F56275
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 60 ml water
- 500 ml slagroom
- 3 eieren
- 125 gram ongezouten boter
- Mandarijnpartjes uit blik
- Vijgen
- 2 passievruchten
- Bramen
- Frambozen
- Aardbeien
- Kiwiberries
- Ongezouten pistachenoten

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Doe een vel bakpapier tussen de rand en de bodem van de springvorm. Spray de randen in met bakspray en vul met het cupcakebeslag. Bak het in 25-30 minuten gaar en laat vervolgens buiten de vorm afkoelen op een taartrooster. Was de springvorm af, doe er een nieuw stuk bakpapier in en leg de afgekoelde plak cake terug in de vorm. Leg langs de rand aan de binnenkant een strook acetaatfolie. Eventueel kun je de rand van de springvorm eerst met bakspray vochtig maken om er vervolgens het acetaatfolie tegenaan te plakken, zo krult het niet om. Doe de slagroom in een mengkom en mix dit lobbijg, dus niet helemaal stijf. Weeg in een schaaltje 100 gram FunCakes mix voor Bavarois af. Zet de weegschaal op 0 en weeg 60 gram FunCakes Passievrucht Smaakpasta af in hetzelfde bakje als waar de bavaroispoeder in zit. Vul aan met water tot de weegschaal 120 gram aangeeft. Roer dit goed door elkaar en spatel dit direct door de lobbige slagroom. Vul de met acetaatfolie beklede springvorm ermee, strijk de bovenkant glad met een paletmes en zet het een uurtje in de vriezer, op deze manier kun je straks mooie strakke punten snijden. Decoreer de punten met verschillende soorten fruit en/of noten. Bewaar tot gebruik in de koeling.

Tip: geef de bavarois elke smaak die je maar wilt met de FunCakes smaakpasta's. Versier de taart naar keuze met fruit, chocolade, noten en meer wat bij de smaakpasta past. Gebruik je kiwi en/of ananas? Deze bevatten een enzym dat eiwit bitter maakt zoals in yoghurt melk en slagroom, dus haal deze vruchten eerst door de suikerstroop alvorens ze op de taart te plaatsen!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.