

de leukste taarten shop



Sinaasappel Cake Bowl

Ik hou van Holland.. het landje aan de Zuiderzee. Deze overheerlijke Sinaasappel Cake Bowl knalt van het oranje. Heerlijk met sinaasappel bavarois en knaloranje biscuit onder een toplaag van Deco Melts. Een heerlijk nieuw recept van FunCakes

Boodschappenlijstje



Wilton Spuitmondje Randen set/4

03-3108
€ 7,55



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 7,19

de leukste taarten shop

Benodigdheden:

- Lu Pim's sinaasappel
- 250 ml slagroom
- 85 ml water
- 4 eieren (circa 200 g)
- Schaaltje Ø 15 cm
- Koekjesuitsteker Ø 12 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met Bake Release Spray.

Bereid 250 g [Mix voor Biscuit](#) zoals aangegeven op de verpakking en kleur het oranje met de kleurstof. Spatel het biscuitmix in het bakblik en bak de biscuit in 30 - 35 minuten gaar. Stort de biscuit na het bakken op het taartrooster en laat afkoelen. Snijd met een taartzaag de biscuit in plakken en steek hier cirkels uit met de uitsteker. Snijd de rest van de biscuit in blokjes.

Bereid 50 g [Mix voor Bavarois](#) zoals aangegeven op de verpakking en voeg er naar smaak de sinaasappel smaakpasta aan toe. Laat dit opstijven in de koelkast.

Bedek de bodem van de bowl met een laag bavarois en leg hier een plak biscuit op. Smeer hier met een spatel weer een laagje bavarois op

de leukste taarten shop

Smelt de Deco Melts in de magnetron of au bain-marie en kleur het lichtoranje. Doe dit in een spuitzak, knip er een puntje af en bedek de bavarois met een dun laagje gesmolten Deco Melts. Zet dit 5-10 minuten in de koelkast om op te laten stijven.

Doe de rest van de bavarois in een spuitzak met spuitmondje #32. Snijd de sinaasappel in partjes en haal de vliesjes er af. Leg de sinaasappelpartjes langs de rand van de bowl en leg er blokjes biscuit voor. Spuit met de bavarois kleine toefjes voor de biscuitblokjes. Breek een Pim's in stukjes en leg dit tussen de biscuitblokjes. Strooi wat oranje musketzaadjes, oranje en witte parels en Chocolate Drops eroverheen.