



Aardbeien bavaresdessert met aardbeien glaze

Wil je een bavaresdessert met een liefdevol tintje maken? Als je van deze desserttaart plakjes snijdt, hebben ze de vorm van een hartje! Dat komt door het unieke ontwerp van de Silikomart Abbraccio tulbandvorm. Leuk voor Valentijn en Kerst!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Bavares Aardbei
150 g
F54305
€ 6,25



Sugarflair Eetbare Druppel Kleurstof
Scharlaken Rood 14ml
L104
€ 4,09



FunCakes Sparkle Dust Classic Gold
F41130
€ 3,89



Silikomart Siliconen 3D Design
Bakvorm - Abbraccio
S3D28337
€ 6,08

Ingrediënten

- 100 g FunCakes Mix voor Bavarois Aardbei
- PME Belgische Chocolate Krullen Wit
- Sugarflair 100% Natuurlijke Smaakstof Aardbei
- Sugarflair Eetbare Druppel Kleurstof Scharlaken Rood
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud
- 500 ml slagroom
- 120 ml water

Stap 1: Bavarois maken

Klop 500 ml slagroom lobbij. Meng 100 gram bavaroismix 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: Aardbeien glaze maken

Voeg aan de glaze topping een drupje aardbeiensmaakstof en voeg zoveel rode kleurstof toe als nodig. Meng dit totdat het een mooie rode glaze is.

Stap 3: Decoreren van de taart

Haal de vorm uit de vriezer en druk de bavarois voorzichtig uit de vorm. Verdeel de aardbeien glaze over de bavarois. Plaats de taart eventueel op een rooster om het overtollige glaze op te vangen. Dip een kwastje in de glitter en tik tegen het kwastje om glitters over de glaze te verdelen. Versier met de witte chocolate krullen. Gebruik spatels of taartschep om de taart op een bord te zetten.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Hazelnoot Bavaroisdessert](#)

[Recept Bosvruchten Bavarois Tulbandjes](#)

[Recept Velvet Bavarois Gebakjes](#)