

# de leukste taarten shop



## Velvet Bavarois Gebakjes

Zelf deze heerlijke Velvet Gebakjes maken voor op de Kersttafel? Deze kleine gebakjes zijn een feestje om naar te kijken en zijn ook nog eens binnen een paar gemakkelijke stappen te maken. De Velvet Gebakjes maak je onder andere met de FunCakes mix voor Bavarois Aardbei en de rode eetbare velvet spray. Een perfect recept voor de feestdagen, van FunCakes!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Suikerpereels Medium  
Metallic Goud 80g

F51650  
€ 4,52



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g

F56220  
€ 5,99



Silikomart Siliconen Mal 3D Design  
Bollicine

SB70  
€ 21,99

# de leukste taarten shop

## **Ingrediënten voor Velvet Gebakjes**

- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes Smaakpasta aardbei
- FunCakes Suikerparels Metallic Goud
- FunCakes Eetbare Velvet Spray Rood
- 60 ml water
- 250 ml slagroom
- 3 gebakken cupcakes (in plakjes)

## **Overige benodigheden voor Velvet Gebakjes**

- Silikomart Siliconen Bakvorm - Bollicine

## **Stap 1: Bereid de aardbeien bavarois voor de Velvet Gebakjes**

Bereid 50 gram FunCakes Mix voor Bavarois Naturel samen met de smaakpasta, dit doe je door allereerst 250 ml slagroom lobbijg te kloppen. Vervolgens meng je 60 ml lauw water met 50 gram bavaroismix en spatel je dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Als alles gemengd is vul je de mal met de bavarois en dek je dit af met een plakje cake van ongeveer 1 cm dik. Plaats dit in de vriezer voor een nacht.

## **Stap 2: Versier de Velvet gebakjes**

Voor je met de rode velvet spray aan de slag kan moet je deze eerst verwarmen zoals staat aangegeven op de verpakking. Haal daarna de bevroren gebakjes voorzichtig uit de mal en bespray deze met de rode velvet spray. Leg hier en daar een goud pareltje op het gebakje en laat het

# de leukste taarten shop

langzaam ontdooien. Laat de gebakjes minimaal 4 uur rusten voordat het geserveerd wordt. Smullen maar!

## **Meer recepten zoals dit:**

[Recept Tiramisu](#)

[Recept Aarbeien Bavarois Dessert](#)

[Recept Hazelnoot Bavarois Dessert](#)