

# de leukste taarten shop



## Chocolade Boltaartjes

Dit overheerlijke Kerst Chocolade Boltaartjes recept van FunCakes is hét perfecte dessert recept voor aan de Kerst tafel. Deze Kerst traktatie bestaat uit heerlijke chocoladebavarois die gemaakt is met de FunCakes mix voor Bavarois Choco en de vulling bestaat uit frambozenjam. Decoreer de chocolade boltaartjes feestelijk met de FunCakes Rudolph Suikerdecoraties!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Fondant Decoratie Rudolph

F50290  
€ 3,15



FunCakes Pearl Choco Balls Ruby set/8

F50505  
€ 3,99



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,25

# de leukste taarten shop



Patisse Opvouwbaar Afkoelrek RVS  
46x32cm

P01323  
€ 12,25



Silikomart Siliconen Mal Semisfera  
Ø3cm

SF006  
€ 13,79



Silikomart Siliconen Mal Semisfera  
Ø7cm

SF002  
€ 13,79



FunCakes Smaakpasta Witte Choco  
100g

F56110  
€ 5,23

# de leukste taarten shop

## **Ingrediënten voor Kerst Chocolade Boltaartjes**

- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes FunColours Velvet Spray Choco
- FunCakes Suikerdecoratie Rudolph
- FunCakes Pearl Chocoballetjes Robijn
- 250 ml slagroom
- Pot frambozenjam
- 170 g gemalen koekjes naar keuze
- 60 g ongezouten roomboter
- 60 ml water

## **Overige benodigdheden voor Kerst Chocolade Boltaartjes**

- FunCakes spuitzak
- Wilton taartrooster
- Silikomart Semisfera Mould Ø 7 cm
- Silikomart Semisfera Mould Ø 3 cm
- Ronde uitsteker Ø 6 cm
- Patisse Bakpapier Vellen

## **Stap 1: Bereid de vulling voor de Kerst Chocolade Boltaartjes voor**

Roer de pot jam even goed door en vul de 3 cm vorm met jam. Leg dit in de vriezer.



## **Stap 2: Maak de Chocolade Bavarois voor de Kerst Chocolade Boltaartjes**

Bereid 50 g FunCakes Mix voor Bavarois. Dit doe je door 250 ml slagroom lobbijg te kloppen. Hierna meng je de 50g FunCakes Mix voor Bavarois Choco met 60 ml lauw water en spatel je dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Breng op smaak met de witte choco smaakpasta. Doe dit vervolgens in een spuitzak en vul de 7 cm bolvormen hiermee. Let op! Doe ze niet helemaal vol! Neem nu de halve bevroren jambolletjes uit de vriezer en duw dit midden in de bavarois. Zet overnacht weer terug in de vriezer.

## **Stap 3: Maak de koekbodem voor de Kerst Chocolade Boltaartjes**

Doe de koekkrumels samen met de gesmolten boter in een kom en meng goed door. Spreid dit uit op een stuk bakpapier tot een dikte van ongeveer 3 mm. Duw de ronde uitsteker zes keer in de plaat met koekkrumels en zet dit in de vriezer.

## **Stap 4: Maak de Kerst Chocolade Boltaartjes af!**

Leg de FunCakes FunColours Velvet Spray Melk Choco een tijdje in een bak met warm water. Haal de koekbodem uit de vriezer en haal er voorzichtig de uitgestoken rondjes uit. Leg de koekbodems op het taartrooster en plaats hier voorzichtig een bavaroisbol op. Spray nu met de velvetspray de gebakjes rondom bruin. Laat ze in de koelkast verder ontdooien. Steek na het ontdooien de Rudolph-decoratie in de gebakjes of decoreer met de Robijn kleurige FunCakes Chocoballetjes.

Als dat geen lekkere kerstraktatie is...

## **Meer recepten zoals dit:**

[Recept Tiramisu](#)

# de leukste taarten shop

[Recept Hazelnoot Karamel Cupcakes](#)

[Recept Sterren donuts](#)