



Lemon Bavarios Tartelettes

Maak deze heerlijke frisse Lemon Bavarois Tartelettes voor het Voorjaar! @chezlysanne laat zien hoe je deze Tartelettes maakt van de FunCakes Bakmix voor Koekjes en vult met een Lemon Zest Bavarois. Decoreer de tartelettes met suikerdecoraties en meringues om het helemaal af te maken. Perfect om van een fris gebakje te genieten in het Voorjaar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 150 g

F54335
€ 4,89



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Smaakpasta Lemon Zest 100g

F56355
€ 5,89



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Mini Springform set/3

03-0-0028
€ 15,05



PME Plastic Cutter Circle Set/6

PNR5
€ 4,09

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 50g
- FunCakes Meringue Poeder 150 g
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Bake Release Spray
- 125 ml water
- 125 g + 250 g fijne kristalsuiker
- 150 g (room)boter
- 1 ei
- 250 g slagroom
- 60 ml lauwwater

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm f85110
- Wilton Mini Springvorm Set/3 03-0-0028
- PME Ronde Uitsteker Set/6 pnr5

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak daarna in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de meringues

Maak ondertussen de meringues. Verwarm de oven voor op 120°C (100°C heteluchtoven). Zorg ervoor dat alles vetvrij is!

Maak 14 gram van de FunCakes Meringue Poeder zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met de schuim en spuit de meringue in verschillende vormen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat daarna ca. 1,5 uur drogen in de oven en laat ook afkoelen in de oven.

Stap 3: Bak de tartelettes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de bakvormen goed in met de bake release spray. Kneed het deeg goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 3 mm dikte. Steek rondjes uit met de uitsteker en leg deze op de bodem van de springvormen. . Snij daarna lange repen van 2 cm breed en bekleed hiermee de vormen. Bak de tartelettes in ca. 12 min goudgeel. Laat ze daarna goed afkoelen in de springvorm. Herhaal deze stap, totdat je genoeg tartelettes hebt.

Stap 4: Maak de Lemon Bavarois

Maak 50 gram van de FunCakes Mix voor Bavarois Naturel zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de smaakpasta lemon zest. Vul de tartelettes met de lemon bavarois en laat



daarna een uur afkoelen in de koelkast.

Stap 5: Decoreer de tartelettes

Decoreer de tartelettes met de verschillende vormen meringues en de suikerbloemen.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Lemon Bavarois Tartelettes tijdens het Voorjaar!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @chezlysanne.