Kerstdessert

Wil jij een kunstwerkje serveren voor het Kerstdessert? Ga dan de uitdaging aan van het recept van deze Kerst gebakjes met witte chocolade en frambozen smaak! Dit dessert heeft Mariel van Marielstaartenencupcakes speciaal voor Deleukstetaartenshop.nl gemaakt. Je kunt meer van haar werken vinden op haar facebookpagina!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95

FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105
€ 9,95

FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 3,65

FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g

F56110
€ 6,15

FunCakes Sparkle Dust Classic Gold

F41130
€ 3,99

Silikomart Siliconen Mal 3D Chocolates Choco Frozen

SCG040
€ 10,29

Patisse Garneerring Ø9x5,5cm

P02095
€ 4,65

Patisse Silver-Top Bakplaat 39,6x27,5cm

P03639
€ 12,99

FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89

PME Paletmes Hoek 33cm

PK1014
€ 9,09

Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35

Ingrediënten

- 185 g FunCakes mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Bake Release Spray
- 100 g FunCakes mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Chocolade Melts
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Goud
- FunCakes Glaze Topping
- FunCakes Gelatinepoeder
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- 3 eieren
- 10 ml water
- 200 gram diepvriesframbozen
- suiker
- 750 ml slagroom

Overige benodigdheden

- Taartkarton
- Siilikomart Chocoladevorm Sneeuwvlokken
- Patisse Garneerring
- Patisse Silver Top Bakplaat
- FunCakes Spuitzakken
- PME Paletmes
- Wilton Spuitmond #1M
- Theedoek

Stap 1: Biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 185 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe met 3 eieren en 10 ml water klaar zoals beschreven op de verpakking. Doe ongeveer 2 scheppen beslag in een spuitzak met spuitmondje 3. Kleur het overige beslag rood met de kleurgel en doe dit ook in een spuitzak (zonder spuitmondje).

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Spuit stipjes van blank biscuit op het papier met de spuitzak. Spuit het rode biscuitbeslag voorzichtig over de stipjes op de bakplaat en strijk met een spatel glad. Tik voorzichtig de plaat op het aanrecht om de luchtbelletjes eruit te krijgen. Zet de plat voor 12-15 minuten in de oven.

Leg een theedoek klaar en strooi daar poedersuiker overheen. Als het biscuit klaar is, stort je het op de theedoek neer en verwijder je het bakpapier. Snij de harde randjes eraf en rol het biscuit in de theedoek op en laat afkoelen.

Stap 2: Biscuit opbouwen

Pak de garneerringen en doe daar acetaatfolie in. Gebruik bijvoorbeeld wat bakspray om de folie goed te laten plakken in de ring. Rol het biscuit uit de theedoek en snijd 4 stroken van dezelfde hoogte als de ring. Steek ook 4 rondjes biscuit uit met de ring. Knip de taartkartonnetjes op maat. Zet de ring op het taartkartonnetje, doe het biscuitrondje in de ring. Plaats daarna voorzichtig de strook biscuit erin tegen de rand van de ring aan. Zorg ervoor dat de stippen naar buiten wijzen.

Stap 3: Vulling van gelei maken

Pureer 200 gram diepvriesframbozen en doe dit in een steelpan, verwarm tot ongeveer 40 graden. Doe er dan 8 gram gelatinepoeder en wat suiker bij. Goed roeren, maar niet laten koken. Laat

vervolgens eerst wat afkoelen en verdeel daarna deze gelei in de ringen. Zet in de koelkast tot is opgesteven

Stap 4: Bavarois maken

Klop 500 ml slagroom lobbig. Doe 100 gram FunCakes mix voor Bavarois in een schaal en voeg daar 120 ml lauwwarm water aan toe. Klop dit goed door en spatel vervolgens voorzichtig door de slagroom. Voeg naar smaak de smaakpasta witte choco toe. Doe dit mengsel in een spuitzak en vul de vorm tot net boven het biscuit. Hou ongeveer 1 cm boven het biscuit aan. Zit dit in de koelkast tot het is opgesteven.

Stap 5: Chocolade decoraties maken

Maak ondertussen de chocolade decoraties. Doe de FunCakes chocolade melts in een magnetronbestendige schaal en verhit telkens 15 sec op 900 watt. Tussentijds goed doorroeren, totdat bijna alles is gesmolten. Roer nu goed door totdat alles gesmolten is. Vul de silicone vorm voor de sneeuwvlokken en laat de chocolade helemaal uitharden in de koelkast. Als het uitgehard is haal je ze uit de vorm. Breng vervolgens met een kwastje wat goud poeder aan voor een glimmend effect.

Stap 6: Afwerking met glaze en decoraties

Doe wat glaze in een schaaltje en kleur dit rood met de kleurgel. Roer goed door en doe er vervolgens een laagje van op de bavarois en laat weer opstijven in de koelkast.

Voor serveren haal je de ring eraf en verwijder je het acetaatfolie. Klop nog wat slagroom en maak er een mooie toef van op het gebakje met spuitmondje 1M. Versier het gebakje met de chocolade decoraties en eventueel verse frambozen.

Meer recepten zoals dit:

Recept Tiramisu

Recept Velvet Bavarois Gebakjes

Recept Sneeuwpop Cupcakes