



Bosvruchten Witte Chocolate Bavarois Taart

Puur genot in een taart! Dat is deze Bosvruchten Witte Chocolate Bavarois Taart. De combinatie van smaken en de heerlijke zachte bodem doen iedereen smullen. Maak zelf deze bavaroistaart met dit FunCakes recept.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12
€ 5,45



Callebaut Chocolade Mousse Wit 800g

CB239003
€ 21,89



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Smaakpasta Bosbes 120g

F56295
€ 5,89

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 250 gram ongezoeten boter
- 500 ml melk
- Diverse rode vruchten zoals blauwe bessen, frambozen, mini vijgjes, rode bessen
- Plastic spatel
- Optioneel: blaadjes munt

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of dit [basisrecept](#). Leg op de bodem van de springvorm een stuk bakpapier, zet de ring er op en trek strak. Spray de vorm in met bakspray. Doe het beslag in de springvorm en bak de cake in 35-40 minuten gaar. Test eventueel met een satéprikker of de cake gaar is. Laat hem daarna volledig afkoelen op een taartrooster, verwijder hiervoor de ring en de bodem van de springvorm.

Was de springvorm af, doe weer een stuk bakpapier tussen de bodem en de rand, spray alleen de zijkant in met bakspray en leg langs de rand een reep acetaatfolie. De bakspray zorgt ervoor dat het acetaat op zijn plek blijft zitten.

Snijd met behulp van de taartzaag een mooie plak van de cake, idealiter gebruik je de bodem omdat die mooi recht is. Leg deze plak terug in de springvorm. De rest gebruik je niet maar kun je eventueel verwerken als cakepops.

Mix 400 gram witte chocolademoussepoeder en 500 ml melk met garde op hoge snelheid in ongeveer 4 minuten tot een gladde mousse. Verdeel de chocolademousse over de cake in de springvorm en zet dit in de koelkast om op te laten stijven.

Mix met een garde 500 ml slagroom tot yoghurtdikte. Doe 100 gram FunCakes mix voor Bavarois samen met 35 gram FunCakes Bosbessen Smaakpasta in een schaaltje en vul aan met 120 ml water. Roer dit snel en goed door elkaar, voeg het toe aan de slagroom en roer weer stevig met een spatel door tot alles een mooie egale kleur heeft. Verdeel dit over de witte chocolademousse in de springvorm. Laat minimaal 2 uur in de koelkast staan maar idealiter maak je het een dag van tevoren.

Haal vlak voor het serveren de acetaatfolie weg en decoreer de taart met de verse rode vruchten.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.