



Galaxy Mirror Glaze recept

In dit mirror cake recept leggen we uit hoe je deze buitenaardse galaxy mirror glaze kunt maken. Deze galaxy taart is ideaal voor een verjaardag, kinderfeest of gewoon als zoete versnapering. Een galaxy taart maken is nog nooit zo simpel geweest.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500
g

F10100
€ 4,95



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15
x 10cm

RND064
€ 10,49



Patisse Taartrooster Rond 32 cm

01320
€ 7,19



Silikomart Silicone 3D Design Mould -
Goccia

S3D20363
€ 30,39

Ingrediënten

- 150g FunCakes mix voor Biscuit Deluxe
- 100g FunCakes Bavarois
- FunCakes Mirror Glaze
- 135 ml water
- 500 ml slagroom
- 3 eieren
- Maatbeker

Stap 1: Basis maken van de galaxy taart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 150 gram biscuit mix klaar als basis van de galaxy taart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de ingevette ronde bakvorm met het biscuitbeslag en bak gedurende 30-35 minuten. Laat de biscuit daarna afkoelen op een taartrooster. Snijd vervolgens een plak van 1,5 cm van de biscuit af, bij voorkeur van de onderkant. De rest van de biscuit gebruik je niet.

Stap 2: Laat de bavarois een nacht in de vriezer

Maak nu 100 gram bavarois zoals aangegeven op de verpakking. Giet de bavarois in de siliconen mal en druk de biscuitbodem er voorzichtig in. Zet de bavarois voor het galaxy cake recept gedurende een nacht in de vriezer.

Stap 3: Mirror glaze maken

In deze stap leggen we het basis recept voor mirror glaze uit. Doe de mirror glaze in een maatbeker en kleur deze met de blauwe en zwarte kleurstof, om het eerste galaxy glaze effect te creëren. Roer de kleurstof er niet volledig doorheen zodat de galaxy glaze gemarmerd blijft. Voeg vervolgens een paar druppeltjes witte kleurstof toe en roer er een paar keer met een lepel doorheen, om een galaxy mirror te creëren. Haal de bavarois vervolgens voorzichtig uit de mal en plaats het op een karton. Zet de galaxy taart op een omgekeerd schaalpje zodat het van de grond staat. Giet nu de galaxy glaze in een vloeiende beweging over de bevroren bavarois en laat goed uitlekken. Als het helemaal uitgelekt is, haal je met een scherp mes of paletmes de druipers onderaan de mirror glaze taart weg. Zet tot gebruik de mirror glaze taart in de koelkast.