



Paas Advocaat Taart

Deze paas advocaat taart met zelfgemaakte lange vingers is perfect voor de paasbrunch met je familie. Maak het af met gezellige sprinkles en toefjes enchanted cream.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1kg

F10500

€ 6,99



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130

€ 7,35



FunCakes Deco Melts Geel 250g

F25115

€ 4,45



FunCakes Sugar Dots Groen 80g

F52095

€ 2,65



FunCakes Bakspray 200ml

F54100

€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100

€ 3,15



Patisse Bakpapier Rond 23cm pk/20

P01709

€ 2,75



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12

€ 5,45



Patisse Taartrooster Rond 32 cm

01320

€ 7,19

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes mix voor Bavarois
- 75 gram FunCakes Enchanted Cream
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Sugar Dots Geel
- FunCakes Sugar Dots Groen
- 6 eieren
- 40 ml water
- Advocaat
- Water voor bavaroismix
- 400 ml slagroom
- 100 ml melk
- Fijne kristalsuiker

Benodigheden

- Patisse Bakpapier Rond 23cm
- PME Taartzaag 30cm
- Patisse Taartrooster Rond 32cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- JEM Round Nozzle #12
- JEM Small Open Star Savoy Nozzle #1M
- FunCakes Taartlint Wit 15 mm x 20 m

Stap 1: Maak het biscuit

Maak 400 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe aan zoals is aangegeven op de verpakking met 40 ml water en 6 eieren. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en trek de rand eromheen. Vet de springvorm in met bakspray. Vul de springvorm voor 2/3 met de biscuitmix en doe de rest van de biscuitmix in een spuitzak met spuitmondje #12. Bak de taart in ongeveer 30-35 minuten gaar. Haal de biscuit uit de springvorm en laat hem op een taartrooster goed afkoelen.

Stap 2: Maak je eigen lange vingers

Verhoog de temperatuur van de oven naar 195°C (heteluchtoven 180°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi hier royaal fijne kristalsuiker op. Spuit met de spuitzak met biscuitmix strepen van ongeveer 10 cm lang. Bak de lange vingers ongeveer 10-12 minuten bruin en knapperig. Maak net zoveel lange vingers tot je beslag op is.

Stap 3: Smelt de Deco Melts

Smelt de gele FunCakes Deco Melts in de magnetron op 450W en roer het af en toe door. Haal de deco melts uit de magnetron als deze bijna gesmolten zijn en roer de zichtbare stukjes weg in de warme melts. Dip de lange vingers in de melts en leg ze op een plaat met bakpapier. Zet ze in de koelkast en haal ze er na 5 minuten weer uit, anders worden ze zacht door het vocht van de

koelkast.

Stap 4: Maak de bavarois

Klop de slagroom lobbij (niet stijf!). Zet een bak op de weegschaal en doe hier 100 gram FunCakes mix voor Bavarois in. Voeg 60 gram advocaat toe en vul aan met water tot er 120 gram op de weegschaal staat. Roer dit stevig door en spatel dit direct door de lobbige slagroom. Laat dit een half uurtje in de koelkast staan om op te stijven.

Stap 5: Het vullen van de taart

Snijd met de taartzaag de biscuit twee keer door. Het bovenste gedeelte gebruik je niet. Pak de springvorm weer en zorg dat de rand goed om de bodem zit. Plak langs de binnenrand van de springvorm met water een strook FunCakes Acetaatfolie. Leg op de bodem van de springvorm een plak biscuit. Smeer wat advocaat op de plak biscuit en schep hier een laag bavarois op. Leg hier de tweede plak biscuit op, smeer hier ook wat advocaat op en dek af met de rest van de bavarois. Zet de taart daarna minimaal een uur in de koelkast.

Stap 6: Het maken van de Enchanted Cream

Maak 75 gram FunCakes Enchanted Cream aan met 100 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M. Doe ook wat advocaat in een spuitzak. Haal de taart uit de koelkast en haal het acetaatfolie van de taart af. Plak de lange vingers tegen de rand van de taart. Strik eventueel een stuk touw of lint om de taart.

Stap 7: Het decoreren van de taart

Knip een klein puntje van de spuitzak met advocaat af en drizzle dit over de bovenkant van de taart. Maak daarna met de FunCakes Enchanted Cream royale toevoegen op de bovenkant van de taart. Strooi als laatste een mix van gele en groene confetti eroverheen.

Stap 8: Geniet van jouw Paas Advocaat Taart!