

Bosvruchten bavaroise taartje

Image



Bosvruchten bavaroise taartje

Een heerlijke taart met kruimelbodem, chocolade kapsel, bosvruchten bavaroise en een bosvruchten spiegel!

Divers

Divers

6 stuks

Ingrediënten

Kruimelbodem:

320 gram Boter
640 gram Damco amandel broyage 50/50
6 gram Zout
320 gram Zeeuwse bloem
220 gram Amandelstiften

Chocolade kapsel:

250 gram Damco chocolade kapselmix
225 gram Heel ei
25 gram Water

Bavaroise:

800 gram Frucaps bosvruchtenvulling
800 gram Slagroom, lobbijg geklopt
80 gram Damco multibavaroise
80 gram Water, 40°C

Spiegel:

250 gram Frucaps spiegelgelei neutraal
250 gram Frucaps bosvruchtenvulling

Overig:

300 gram Souuplesse puur

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze kruimelbodem:

1. Draai **Damco amandel broyage 50/50** en de boter door elkaar, voeg vervolgens het zout, Zeeuwse bloem en de amandelstiften erbij. Draai dit tot een kruimeldeeg.
2. Plaats een ring van 13 cm Ø met een hoogte van 3 cm in een ring van 16 cm Ø met een hoogte van 5 cm.
3. Vul de rand met 200 gram kruimeldeeg en gebruik 50 gram voor de bodem en bak.
4. Haal de kleinere ring er na het bakken direct uit. Laat de buitenste ring zitten totdat de bodem volledig is afgekoeld.

Baktemp.: ca. 180°C

Baktijd: ca. 12-15 minuten

Stuks: 6 stuks

Werkwijze chocokapsel:

1. Ei, water en **Damco chocolade kapselmix** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen, 2 minuten nadraaien in de laagste versnelling.
2. Van het beslag dunne beslagplakken strijken en bakken.

Baktemp.: ca. 250°C

Baktijd: ca. 6 minuten

Werkwijze bavaroise:

1. Roer **Damco multibavaroise** en water met een garde door elkaar. Meng dit met de **Frucaps bosvruchtenvulling**.
2. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
3. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

Werkwijze spiegel:

1. Roer **Frucaps spiegelgelei neutraal** en **Frucaps bosvruchtenvulling** goed door elkaar, de spiegel is meteen klaar voor gebruik.

Opbouw taartje:

1. Plaats de kruimelbodem en -rand in een schone ring van 16 cm Ø met een hoogte van 5 cm.
2. Smeer de binnenkant van de bodem in met **Souplesse puur**.

3. Vul deze met 150 gram bavaroise en plaats een plak chocokapsel van 12 cm ø.
4. Vul de ring af zodat deze vol zit (ca. 250 gram).
5. Strijk de bovenkant af en plaats de ringen in de vriezer.
6. Afwerken met de spiegel en decoreren met verse bosvruchten.

Image



Image

