

Recept Advocaat-bavaroïstaart

Benodigdheden:

- ◆ Taartbodem en koekjes mix
- ◆ 50 gram Advocaatbavaroïspoeder
- ◆ Banketbakkersroom mix
- ◆ Amandelspijs
- ◆ 1 Ei
- ◆ Advocaat
- ◆ 50 gram Chantilly creme
- ◆ 45 ml melk of water
- ◆ Chocolade krullen



Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix.
- ◆ Vet de springvorm in.
- ◆ Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- ◆ Vermeng 250 gram amandelspijs met een klein losgeklopt ei.
- ◆ Doe de amandelspijs in het midden op de bodem, laat aan de zijkant een cm. over.
- ◆ Bak de bodem op 170 °C in 25-27 minuten gaar.
- ◆ Laat de bodem afkoelen.
- ◆ Bestrijk de bodem met een laagje advocaat.
- ◆ Maak van 200 ml water en 80 gram mix, de banketbakkersroom volgens de beschrijving.
- ◆ Smit deze op de advocaatbodem.
- ◆ Laat dit in de koelkast opstijven.
- ◆ Maak de advocaatbavaroïspoeder klaar volgens de beschrijving. (neem 50 gram poeder).
- ◆ Smit deze vanaf buiten naar binnen op de bodem.
- ◆ Klop met een mixer de 50 gram Chantilly creme en 45 ml melk luchtig en voeg hier nog 2 eetlepels advocaat aan toe.
- ◆ Smit deze met een spuitzak in het midden van de taart.
- ◆ Decoreer de taart met chocoladekrullen.

Eet smakelijk!

