

Recept Spiegelbolgebakje

Benodigdheden:

- ◆ Taartbodem en koekjes mix
- ◆ 65 gram roomboter
- ◆ 2x potje Bavarois poeder
- ◆ 500 ml slagroom
- ◆ 100 ml lauw water
- ◆ Amandelspijs
- ◆ 1 Ei
- ◆ 50 gram Chantilly creme
- ◆ 100 ml melk
- ◆ 6 Rondoringen
- ◆ Vorm halve bol

Werkwijze:

- ◆ Maak 1 potje bavarois klaar volgens de beschrijving.
- ◆ Vul de halve bol vorm met de bavarois en laat deze een nacht in de vriezer opstijven.
- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. Neem 250 gram poeder, 65 gram boter en een half ei voor 6 rondoringen.
- ◆ Laat het deeg een uur in de koelkast rusten.
- ◆ Vet de rondoringen in.
- ◆ Haal het deeg uit de koelkast en kneedt deze even kort door.
- ◆ Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- ◆ Vermeng 125 gram amandelspijs met de helft van een losgeklopt ei.
- ◆ Doe het amandelspijs in het midden op de bodem, laat aan de zijkant zo'n halve cm over.
- ◆ Bak de rondoringen op 170 °C in zo'n 23 minuten gaar.
- ◆ Haal na het bakken direct de ring van de bodem en laat deze op een rooster afkoelen.
- ◆ Neem het volgende potje met bavarois en zeef hier de stukjes uit.
- ◆ Voeg 100 ml lauw water toe en roer dit goed door. Laat het daarna in de koelkast even kort indikken.
- ◆ Haal de halve bavarois bollen uit de vriezer, haal deze uit de vorm en leg deze op een rooster.
- ◆ Schenk met een vloeiende beweging het bavaroismengsel over de halve bollen.
- ◆ Plaats de bavaroisbollen op de rondobodem.
- ◆ Maak 50 gram chantilly poeder klaar met 100ml melk. Smit hier een mooi toefje van.
- ◆ Decoreer nog met chocolade of vers fruit.



Eet smakelijk!

Wil je zien hoe je deze heerlijke spiegelbolgebakjes maak?

Ga dan naar het filmpje op onze website.

