

Recept Aardbei bavarois spiegeltaart



Benodigdheden voor springvorm van 24cm

- ◆ 200 gram Taartbodem en koekjes mix
- ◆ 1 potje bavarois poeder neutraal
- ◆ 500 ml slagroom
- ◆ 600 gram aardbeien
- ◆ 4 gelatine blaadjes
- ◆ 50 gram suiker
- ◆ Acetaatfolie

Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. (Gebruik 200 gram mix, 75 gram boter, en een half ei.)
- ◆ Vet de springvorm in.
- ◆ Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- ◆ Bak de bodem op 170 °C in 20 minuten gaar.
- ◆ Laat de bodem afkoelen.
- ◆ Omtrek de bodem met de acetaatfolie en zet de springvorm er weer om.
- ◆ Halveer de aardbeien en zet deze rondom, rechtop tegen het acetaatfolie aan. Bedek de bodem ook met aardbei.
- ◆ Maak de bavarois klaar volgens beschrijving, en vul de vorm met de bavarois.
- ◆ Laat de taart in de koelkast opstijven.
- ◆ Laat 4 blaadjes gelatine 15 minuten weken in koud water.
- ◆ Maak 300 gram aardbeien schoon en pureer deze met de staafmixer, voeg hier ook de suiker bij.
- ◆ Knijp de gelatineblaadjes uit en verhit deze in een pan met 5 eetlepels koud water. Laat de gelatine oplossen maar niet koken.
- ◆ Haal de pan van het vuur en laat de gelatine afkoelen naar kamertemperatuur.
- ◆ Voeg de gelatine bij de gepureerde aardbeien en roer dit goed door. Doe dit niet te hard want dan krijg je luchtballen.
- ◆ Giet het aardbeimengsel over de bavarois en laat het opstijven in de koelkast.
- ◆ Decoreer de taart d.m.v. een aantal aardbeien of muntblaadjes.

Eet smakelijk!

