

Recept drip taart

Benodigdheden:

- ◆ Biscuitmix
- ◆ 160 gr Banketbakkersroommix
- ◆ 50 gr Bavarois
- ◆ Slagroom voor de bavaroise
- ◆ 100 gr Chantilly creme (+ water en melk)
- ◆ Drip



Werkwijze:

- ◆ Bereid de biscuit bodem volgens de verpakking en laat deze afkoelen.
- ◆ Snij de bodem 2 keer door midden als deze is afgekoeld. (tip: prik in elke laag een satéprikker, zodat je weet hoe de laag weer terug moet.)
- ◆ Maak 100 ml chantilly creme klaar volgens beschrijving en vul een spuitzak met de creme.
- ◆ Maak de banketbakkersroom volgens de beschrijving en vul een spuitzak met de room.
- ◆ Maak de bavarois klaar volgens de beschrijving en vul hiermee een spuitzak.
- ◆ Spuit met de chantilly creme een 'dijkje' op de onderste biscuitbodem. Dit voorkomt het uitlopen van de vulling.
- ◆ Vul de binnenkant met banketbakkersroom.
- ◆ Leg de 2^e biscuit laag op de vulling, en spuit hier ook weer een dijkje met chantilly creme.
- ◆ Vul de binnenkant op met de bavarois. (Laat eventueel nog iets over voor de topping.)
- ◆ Leg de bovenste biscuit laag op de taart.
- ◆ Smeer de taart rondom en bovenop helemaal af met de chantilly creme.
- ◆ Laat de taart in de koelkast goed koud worden.
- ◆ Verwarm de drip volgens beschrijving. Spuit eerst langs de zijkant en maak daarbij knijpbewegingen in de fles, zodat er druipers langs de taart ontstaan.
- ◆ Decoreer de taart met drip, bavarois, chantilly creme, chocolade of andere decoratie.
- ◆ Laat de taart in de koelkast opstijven.



Eet smakelijk!