



⌚ ± 3 uur

 8 personen



Het was een beetje heet om te bakken, dus ik dacht slim te zijn door een bavarois te maken. Dat is namelijk een mooi koel klusje. Tot zover het geslaagde deel van dit verhaal. Omdat alleen bavarois ook maar saai is, wilde ik er een crunchy noten-caramelbodem onder maken. Ik wilde dus een notenbavaroisetaart van maken! Dat is echt een heerlijk gebak, zolang je de springvorm tenminste goed dicht doet. Nu had ik dat niet gedaan en daardoor geen karamelbodem in de vorm, maar in mijn oven...Uiteindelijk is het gelukkig toch goedgekomen, lees snel verder voor het recept!

- 5 blaadjes gelatine;
- 30 gram pecannoten;
- 145 gram hazelnoten fijn;
- 1 vanillestokje;
- 60 gram suiker;
- 100 gram donkerbruine basterdsuiker;
- Mespuntje zout;
- 100 gram amandelschaafsel;
- Springvorm van 18 cm doorsnede;
- Pavoni siliconen bolvorm KE007;
- 1 potje chocolade glaze Decora.

- 400 milliliter volle melk;
- 3 eidooiers;





écht alles om te bakken



5. Je kunt het taartje garneren met noten, chocostrips of –sticks.

Handige informatie

Oh ja, onthoudt: een bolvorm gecombineerd met warm weer en glaze is een slechte combinatie. Wil je het jezelf gemakkelijker maken? Kies dan voor een platte bavarois in een [springvorm](#), daar glijdt de glaze namelijk niet van af. Als je al deze stappen volgt, krijg je zeker te weten een heerlijke notenbavaroisetaart.

Over de auteur

Auteur: Frederike Krommendijk is auteur van twee kookboeken en een bakboek. Ze houdt niet van moeilijk doen, ook niet in de keuken. Als ze niet kookt of bakt, schrijft ze vol overgave. Voor [vegatopia.com](#) en [Landldee](#) bijvoorbeeld, maar ook voor reclamebureaus en andere opdrachtgevers.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Molen de Hoop Hazelnoot gehakt fijn 250gr (Art.nr.: DH87)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Springvorm Hoge Rand Ceramic Ø18cm (Art.nr.: 03321)
- 1 x Pavoni Siliconen Vorm Bol Ø180x90mm (Art.nr.: KE007)
- 1 x BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)

