

Heerlijke Bavaroistaart met Dinara Kasko recept

 ± 6 uur

 14 personen



In de zomer is het heerlijk om lekkere frisse en fruitige gebakjes te eten, zoals een bavaroistaartje. Een bavaroistaart is lekker fris, ligt niet zwaar om te maak en smaakt heerlijk in combinatie met allerlei verschillende fruitvullingen. Daarom delen wij in dit artikel een heerlijk recept voor een bavaroistaart met je. De taart hebben wij in een mooie, speciale bakvorm van Dinara Kasko gemaakt. Hierdoor smaakt het gebak niet alleen lekker, maar ziet het er ook nog eens ontzettend mooi uit. Hieronder vind je meer informatie over de mooie bakvormen van Dinara Kasko en vind je natuurlijk ook het recept. Lees dus snel verder!

De bakvormen van Dinara Kasko

Dinara Kasko is een Oekraïense bakker en voormalig opgeleid architect. Met de inzichten en inspiratie uit de architectuur maakt ze prachtige, complexe en geometrische siliconen bakvormen. De siliconen vormen worden met een 3D printer gemaakt. Hierdoor kan ze bakvormen met de mooiste structureren en vormen maken. Door jouw taarten en cake in deze vormen te maken, krijg je heel eenvoudig een prachtig eindresultaat. De siliconen vormen van Dinara Kasko shop je gewoon bij Baktotaal en [kun je hier bekijken](#).

Benodigdheden uit onze webshop:

- Bakblik 24 cm;
- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- Bakspray;
- 125 gram Molen de Hoop bavarois-mix;
- 500 milliliter slagroom;
- Spuitzak;
- Fruitvulling;
- Siliconen Vorm Spheres Large van Dinara Kasko;
- Eventueel: BrandNewCake Cacaoboter spray Velvet Geel.



Overige benodigdheden:

- 250 gram ei;
- 135 milliliter water.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hete lucht).
2. Meng de eieren, de 35 milliliter water en de Biscuit-mix door elkaar heen.
3. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid,
4. Mix het beslag daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid.
5. Vet de bakblik in.
6. Vul de bakblik daarna met het beslag.
7. Bak de taart in 30-35 minuten gaar.
8. Stort de taart op een rek om af te koelen.

Het maken van de vulling:

1. Klop de slagroom lobbige.
2. Meng de bavaroise-mix met 100 milliliter water tot een gladde massa.
3. Spatel dit door de slagroom heen.
4. Doe de bavarois in een spuitzak.

Het opbouwen van de bavaroistaart:

1. Snijd de biscuit in 2 dunne plakjes van ongeveer 1 cm dik.
Tip! Het restant leg je apart en ben je niet meer nodig voor deze taart.
2. Meet de siliconenvorm uit.
3. Snijd de plakken biscuit zo, dat ze rondom ongeveer een cm over hebben wanneer je ze in de vorm legt.
4. Leg de plakken daarna even apart.
5. Pak de Dinara Kasko bakvorm en spuit in het onderste gedeelte bavarois, net genoeg om de "bolletjes" te bedekken.
Tip! Zorg ervoor dat alles goed bedekt is, tot in de hoeken.
6. Tik de vorm even op je werkblad zodat er geen lucht meer inzigt.
7. Leg op de laag bavarois een plak biscuit.
Spuit de zijkant nu aan met bavarois.
8. Vul daarna de bovenkant met de fruitvulling.
Tip! Leg de vulling alleen op het biscuit.





écht alles om te bakken

- Tip!** Door dit te doen, zorg je ervoor dat er geen lucht achterblijft.

- Strijk de bovenkant glad af.

Het afwerken van de taart:

1. Pak de taart uit de vriezer als deze volledig is bevroren.

Handige informatie

Deel jouw bavaroistaart met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere bavaroïstaart gemaakt in een mooie vorm van Dinara Kasko? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Molen de Hoop Bavarois Framboos 125 gr (Art.nr.: DH77)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 100 stuks (Art.nr.: BNC00626)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbei 250g (Art.nr.: RGV11)
- 1 x Siliconen Vorm Spheres Large 18x18x16cm (Dinara Kasko) (Art.nr.: DNK04)
- 1 x BrandNewCake Cacaoboter spray Velvet Geel 100ml (Art.nr.: BNC00958)
- 1 x Springvorm Vierkant 24cm (Art.nr.: KP093)
- 3 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Taartkarton Vierkant Goud/Zwart 28x28cm per stuk (Art.nr.: PZWG2828S2)

