



⌚ ± 2 uur

 12 personen



Ik vind het jammer om bramen te pureren. Daarom zet ik ze in deze schnitt mooi rechtop in de bavarois en natuurlijk doe ik er ook een aantal bovenop. Ik combineerde ze met wat munt voor een fris accent. De taartvulling die er tussen gaat, is van het nieuwe merk ReggeVallei jam & more. Dit is een eerlijke confiture uit onze regio, Twente. Ik koos voor de zomerfruitjam, waarin naast bramen ook zwarte en rode bes, bosbes, aardbei en framboos zitten. Er is ook een verrassende taartvulling met braam en steranijs. Die kun je perfect gebruiken als je een wat kruidiger smaak wilt (laat de munt dan wel weg). Al met al is deze bramenschnitt echt zo'n lekkere ouderwetse taart vol fruit en room waar je de zomer mee in huis haalt, ook als het weer even niet meewerkt!

- 100 gram bloem;
- 25 gram maïzena;
- 1 eetlepel bakpoeder;
- 150 gram + 1 eetlepel suiker;
- 100 gram BrandNewCake bavaroisepoeder neutraal;
- 750 milliliter ongezoete slagroom;
- Half potje zomerfruit of bramen/steranijs jam (Reggevallei jam & more);
- Bakframe rechthoek verstelbaar 46x32x7,5 cm;
- Acetaatfolie.



Overige benodigdheden:

- 5 eieren;
- 125 gram lauwwarm water;
- 500 gram verse bramen;
- Paar blaadjes verse munt en 1 mooi takje voor de garnering;

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Splits de eieren, in dooiers en eiwitten.
3. Mix de eiwitten met 75 gram suiker tot stevige witte pieken.
4. Klop ondertussen de eidooiers met de overige 75 gram suiker op tot het een bleke massa is.
5. Meng dan het eiwit en de eidooiers kort en voorzichtig door elkaar heen met een spatel.
6. Zeef de bloem, bakpoeder en maïzena boven het eimengsel en spatel weer luchtig door elkaar heen.
7. Zet de bakvorm op de bakplaat op de kleinste stand en bekleed de bodem en randen van de vorm met bakpapier.
8. Doe het beslag in de bakvorm.
9. Bak de schnitt in een voorverwarmde in 25 tot 30 minuten licht goudbruin. Verwijder voorzichtig het bakpapier en laat de biscuit afkoelen.

Het maken van de bavaroise:

1. Meng de bavaroisepoeder met water.
2. Laat dit even staan.
3. Klop ondertussen 500 milliliter slagroom lobbij.
4. Voeg de lobbige slagroom aan het bavaroise-mengsel toe.
5. Laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast.

Het opbouwen van de schnitt:

1. Bekleed de randen van de bakvorm met acetaatfolie.
2. Snijd de biscuit 2 keer horizontaal door zodat je 3 lagen krijgt.
3. Leg de onderste biscuitplak onderin de bakvorm.
4. Lepel daarop een laag bavaroise.
5. Snijd een paar blaadjes munt fijn en verdeel dit over de laag bavaroise.





-