

Valentijnstaart met mirror glaze en bavarois recept

 ± 1 uur

 ± 3 uur

 12 personen



Op Valentijnsdag kun je iedereen die je lief hebt een beetje extra verwennen. Verras ze bijvoorbeeld eens met deze heerlijke valentijnstaart met mirror glaze en bavarois. De taart is heel eenvoudig om te maken en heeft een lekkere fris zoete smaak. Hij is dan ook perfect om te serveren bij een kopje koffie of thee. Ben je benieuwd naar hoe je deze valentijnstaart met mirror glaze kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Brand New Cake Bavaroispoeder Neutraal;
- 1060 milliliter ongezoete slagroom;
- Smaakstof naar wens;
- 4 blaadjes gelatine;
- 225 gram kristalsuiker;
- 150 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Rood;
- Bakspray;
- Taartvorm Hart 20 á 25 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 260 gram biscuitkoekjes;
- 90 gram ongezoeten roomboter;
- 375 milliliter water.





Recept

- Tip!** Dit is de bodem van de taart

- Tip!** Zorg ervoor dat de suiker helemaal is opgelost in het water.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere Valentijnsdag recepten!

Valentijnsdag recepten hier!



Geef deze Valentijnskaart aan iemand cadeau!

Je kunt de Valentijnsdagtaart met mirror glaze natuurlijk maken en opeten met je geliefde, maar je kunt er ook heel goed iemand anders blij mee maken. Zet bijvoorbeeld een vriend, vriendin, collega of iemand anders in het zonnetje door die persoon deze taart cadeau te geven. Verpak de taart in een mooie taartdoos en doe er een lief kaartje bij. Zodoende heb je heel eenvoudig een onwijs lief en persoonlijk cadeau. In onze webshop vind je trouwens een groot assortiment aan taartdozen. Bekijk ons [hier maar eens ons assortiment taartdozen assortiment!](#)

Deel jouw Valentijnskaart met mirror glaze met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Valentijnskaart met mirror glaze gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Bavaroisepoeder Neutraal 800g (Art.nr.: BNC00682)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Aardbei 30ml (Art.nr.: BNC00176)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartpan PME vorm Hart 25 x 5 cm (Art.nr.: HRT102)

