



⌚ ± 1 uur

 ± 20 uur

 8 personen



- 345 gram suiker;
- 165 gram pure chocolade, gesmolten;
- 60 gr cacaopoeder;
- 45 gram amandelmeel;
- 20 gram bloem;
- 20 gram poedersuiker;
- 10 blaadjes gelatine (= 16,5 gram);
- Snuf zout;
- Chocoladekrullen;
- Druiprek;
- Bombevorm.





- 650 milliliter slagroom;
- 250 gram (diepvries)frambozen;
- 150 ml water;
- 2 eiwitten;
- 3 eieren;
- Beslagkommen;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Mixer en staafmixer;
- Spatel;
- Pan;
- Plastic folie;
- Zeef.

1. Verwarm de oven voor op 230 graden Celsius.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Klop de 2 eiwitten met een snuf zout in een vetvrije kom luchtig op.
4. Voeg 45 gram suiker geleidelijk toe als het mengsel schuimig wordt.
5. Blijf dit kloppen tot de suiker helemaal is opgelost.
6. Meng het amandelmeel met de bloem en poedersuiker.
7. Spatel deze voorzichtig door het eiwitmengsel heen.
8. Probeer daarbij de luchtigheid te behouden.
9. Schep het beslag op de bakplaat en strijk het uit tot een cirkel van ongeveer 1 centimeter dik.
10. Bak het amandelbiscuit in 7-11 minuten goudbruin en gaar.
11. Laat het amandelbiscuit afkoelen.
12. Verwijder voorzichtig het bakpapier en snijd of steek er een cirkel uit die groot genoeg is om de bodem van de bombe te bedekken.
13. Week 3 gelatineblaadjes (= 5 gram) voor de frambozenbavarois in koud water.
14. Pureer de frambozen en zeef ze vervolgens.
15. Weeg 160 gram van de gezeefde frambozenpuree af.
16. De rest (wat vooral de pitjes zijn) heb je niet nodig in dit recept.
17. Klop 225 milliliter slagroom met 75 gram suiker lobbig op.
18. Verwarm 1/3e van de frambozenpuree in een pannetje.
19. Haal het pannetje van het vuur en los er de geweekte gelatine in op.





-

16. Plaats het taartje op een schaal en laat hem in de koelkast ongeveer 5 tot 8 uur helemaal ontdooien.
17. Garneer het boltaartje voor het serveren eventueel met chocolade decoratie.

Handige informatie

Deel jouw boltaartje met chocolademousse en frambozenbavarois met ons!

Heb jij ook dit recept voor boltaartje met chocolademousse en frambozenbavarois uitgetrueerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw creatie niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Auteur: [Rutger Bakt](#)

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x PME Chocoladekrullen Puur 85 gram (Art.nr.: CHC141)
- 1 x Wilton Druiprek en Koekjes Bakvorm set/2 (Art.nr.: 2105-0170)
- 1 x Pavoni Siliconen Vorm Bol Ø180x90mm (Art.nr.: KE007)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)

