

Aardbeien witte chocolade bolgebakjes recept

 ± 2 uur

 ± 4 uur

 6 personen



Wil jij jezelf blijven uitdagen met het maken van taart en andere lekkernijen? Dan is dit recept van aardbeien witte chocolade bolgebakjes iets voor jou! Als je onderstaand recept goed volgt, moet het helemaal goed komen.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- 50 gram witte chocolade callets;
- 50 gram amandelmeel;
- 50 gram suiker;
- 30 gram bavaroispoeder;
- Aardbeien fruitvulling;
- Glaze topping rood;
- Siliconen bakvormen halve bol (2 maten);
- Uitsteker van ± 5 cm.

Overige benodigdheden:

- 300 gram slagroom;
- 50 gram melk;
- 5 eieren, maat M (250 gram);
- Mixer;





-

eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Bavaroise poeder Naturel 150gr. (Art.nr.: BNC00051)
- 1 × Aarts Fruitvulling Aardbeien 580ml (Art.nr.: AA891205)
- 1 × BrandNewCake Mirror Glaze Rood 375g (Art.nr.: BNC00442)
- 1 × Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø40h20mm (15) (Art.nr.: SF005)
- 1 × Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø70h35mm (6) (Art.nr.: SF002)
- 1 × Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø5cm (Art.nr.: 172357)

