

Aardbeien bavarois taart recept

 ± 1 uur

 ± 6.5 uur

 12 personen



Heb jij iets te vieren of wil je jezelf even verwennen met een lekker stukje taart? Maak dan eens deze heerlijke aardbeien bavarois taart! Deze taart is niet alleen heerlijk als lekkernij bij een kopje koffie of thee, maar smaakt ook perfect als dessert. De taart is ook nog eens no bake, dat betekent dat je voor het maken ervan helemaal geen oven nodig hebt. Dat is soms (vooral op een warme zomerdag) ook weleens fijn. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze heerlijke taart kunt maken? Lees dan snel verder voor ons aardbeien bavarois taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram Brand New Cake Kruimelbodemmix;
- 1000 milliliter slagroom;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Rood;
- 5 blaadjes gelatine;
- Springvorm Ø20 centimeter;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter;
- 500 gram aardbeien;
- Rood fruit, ter decoratie.

Recept

1. Smelt de ongezoeten roomboter.
2. Meng de boter door de Kruimelbodemmix heen.





-

Deel jouw aardbeien bavarois taart met ons!

Ga je zelf met dit recept een aardbeien bavarois taart maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Maak een foto van jouw gebak en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 4 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)

