

Dessert taart recept

 ± 1 uur

 ± 8 uur

 10 personen



Een lekker diner moet je natuurlijk afsluiten met een heerlijk nagerecht. In onderstaand recept laten we je stap voor stap zien hoe je zelf een verrukkelijke dessert taart kunt maken. Het leuke aan zo'n taart is dat je het gebak op tafel kunt zetten en iedereen zijn of haar eigen stuk kan pakken. De bavarois hebben we onder andere gemaakt van aardbeien en bramen, waardoor de taart lekker friszoet is. Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit toetje kunt maken? Lees snel verder voor ons dessert taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 500 milliliter Houdbare Slagroom Melkan;
- 250 milliliter Nestle Gecondenseerde Melk;
- 5 blaadjes Dr. Oetker Bladgelatine Helder;
- 375 gram Brand New Cake Mirror Glaze Rood;
- PME Chocoladekrullen Wit;
- Taartpan PME Rond Ø20 x 10 cm;
- Brand New Cake Bakspray;
- Silikomart Siliconen Bakvorm rond Ø20x4 cm + ring.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 20 milliliter water;
- 250 gram + een aantal extra aardbeien;
- 200 gram + een aantal extra bramen;



- Eventueel: macarons.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten de Biscuit-mix, eieren en water door elkaar heen tot een luchtig beslag.
3. Spray de taartpan in met de bakspray.
4. Giet het beslag in de taartpan.
5. Bak de biscuit in 15 minuten goudbruin en gaar.
Tip! Prik met een satéprikker in de biscuit. Als de prikker er droog uitkomt, is de biscuit gaar.
6. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen.

Het maken van de bavarois:

1. Klop de slagroom lobbig.
2. Week de blaadjes gelatine in een kommetje water.
3. Pureer de aardbeien en de bramen in een blender.
4. Doe het gepureerde fruit in een steelpannetje.
5. Zet het pannetje op een middelhoog vuur.
6. Knijp de blaadjes gelatine uit en doe ze bij het pannetje in.
7. Laat de gelatine door de warmte oplossen.
8. Meng het fruit mengsel door de slagroom heen.
9. Spatel de gecondenseerde melk er ook doorheen.
10. Giet de bavarois in de siliconen vorm.
11. Leg de biscuit boven op de bavarois.
12. Zet de taart minimaal 8 uur in de vriezer.

Het afwerken van de dessert taart:

1. Haal de taart voorzichtig uit de vorm.
2. Warm kort de mirror glaze op in de magnetron.
3. Giet de mirror glaze over de taart heen.
Tip! Is de mirror glaze niet overal strak? Strijk de mirror glaze dan glad met een paletmes.
4. Garneer de randjes van de taart met chocolade krullen.
5. Decoreer de taart met aardbeien, bramen en eventueel macarons.



Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere dessert recepten!

Ben jij gek op toetjes en wil jij naast deze dessert taart nog meer lekkere nagerechten maken? Neem dan eens een kijkje op onze blog, want daarop hebben wij inmiddels ruim 100 dessert recepten verzameld. Je vindt er [recepten voor heerlijke tiramisu's](#) en [recepten voor verschillende soorten ijs](#). Je vindt er ook nog dit [recept voor een verrukkelijke crème brûlée cheesecake](#) en dit [recept voor lekkere pavlova taartjes](#). Zoals je ziet, hebben wij echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze dessert recepten hier!](#)

Deel jouw dessert taart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke dessert taart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het gerecht is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 x PME Chocoladekrullen Wit 85 gram (Art.nr.: CHC143)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x Silikomart Siliconen Bakvorm Rond Ø20x4cm + Ring (Art.nr.: SFT120)
- 1 x BrandNewCake Mirror Glaze Rood 375g (Art.nr.: BNC00442)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

