



Aardbeienbavarois in zelfgemaakte chococups

8 stuks



Voor ervaren bakkers

● up to 80 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

8 ballonnen
1 spuitzak
1 Groot glad spuitmondje

Voor de choco cups:

400 g witte chocolade

Voor de aardbeien bavarois:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarttaart Aardbeien
250 ml slagroom
450 g kwark
150 g aardbeien in stukjes gesneden

Voor decoratie:

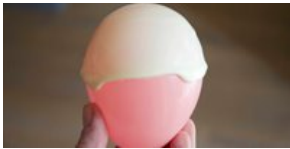
8 aardbeien mooie verse

- 1 Blaas de ballonnen op maar hou ze klein, hou er rekening mee dat de chocobakjes niet al te groot worden.
- 2 **Voor de choco cups:**
Breek de chocolade in stukjes. Doe het in een wijde metalen of glazen kom. Zet een pannetje met een laagje kokend water op laag vuur. Zet de kom met chocolade er in en laat de het rustig smelten, roer het af en toe door. (Au bain marie)
- 3 Laat de gesmolten witte chocodip afkoelen tot lauw en dip de ballonnen er een voor een in. Laat ze afkoelen op het bakpapier.





- 4 Dip ze eventueel twee keer als de chocoladelaag er erg dun uit ziet. Als de chocodip te dik wordt, de kom weer even op de pan met heet water zetten en roeren tot de dip weer dun genoeg is.



- 5 Als de chocolade helemaal hard is geworden, knip je met met een schaar voorzichtig de ballonnen lek, vlak naast het knoopje. De ballonnen lopen nu langzaam leeg. Haal de ballonnen uit de chococups en gooi ze weg.



6 Voor de aardbeienbavarois:

Maak de aardbeienbavarois. Klop de slagroom stijf en mix er 160 g (dus niet het hele zakje!) van de kwarktaartmix, de stukjes aardbeien, 450 g kwark en 400 ml water door.

- 7 Schenk de bavarois in een spuitzak met spuitmondje (maak de onderkant van de zak vlak achter het spuitmondje dicht met een clip of elastiekje), knoop de zak dicht en laat hem een tot anderhalf uur opstijven in de koelkast.
- 8 Spuit de stevige bavarois in de chococups en decoreer het toetje met een aardbei.

