



Advocaatbavarois

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met gardes
springvorm 24 cm
steelpan

Voor de advocaatbavarois:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor
MonChou Taart
125 ml advocaat
75 ml water
250 ml slagroom
60 g boter of margarine (voor de
kruimelbodem)

Voor de decoratie:

250 ml slagroom
50 ml advocaat
0,5 zakjes Dr. Oetker Nougatine
Strooidecoratie chocolade
2 el suiker

1 Kruimelbodem maken:

Bereid de kruimelbodem volgens de aanwijzingen op het pak.

2 Advocaatbavarois maken:

Klop 250 ml slagroom stijf. Meng 125 ml advocaat, het water en de taartmix 1 minuut met de mixer op de laagste stand tot een glad mengsel. Klop het daarna in 1 minuut op de hoogste stand tot een luchtig geheel.

- 3 Voeg de opgeklopte slagroom toe en meng het mengsel met een mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een egale advocaatbavarois. Schenk de advocaatbavarois over de bodem. Plaats de advocaattaart minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Opstijftijd: 120 - 180 Minuten

4 Advocaat bavarois decoreren:

Klop de overige 250 ml slagroom met de suiker stijf en bestrijk de zijkant van de taart met de slagroom. Bedek de zijkant van de advocaat bavarois met Dr. Oetker Nougatine. Verdeel de advocaat over de bovenkant van de taart; houd 2 cm van de rand vrij. Decoreer de rand van de advocaattaart met toefjes slagroom en decoratiechocolade.

