

Decoreer met chocolade
kruidnoten, mini letters
en schildjes van Mona Lisa
(p.14)



Drip cake

Met pepernotenbavaroise



Ook leuk om mini dripcakes te
maken, perfect als petit four

Ingrediënten cake

2250 GR	TEGRAL BOERENCAKEMIX artikelnummer 25377
1125 GR	ROOMBOTER (BAKKERIJTEMP) artikelnummer 65004
1125 GR	HEEL EI artikelnummer 65718
70 GR	POLAK SPECULAASKRUIDEN artikelnummer 31200

Ingrediënten bavaroise

75 GR	WATER
10 GR	KANEEL artikelnummer 31060
25 GR	SUIKER artikelnummer 03011
500 GR	SLAGROOM ONGESUIKERD artikelnummer 62027
100 GR	FOND NEUTRAAL artikelnummer 28138
100 GR	WATER (LAUWWARM)

Ingrediënten chocolade drip

CALLEBAUT CALLETS PUUR 811 artikelnummer 34137
CHOCOLADE KRUIDNOOTJES artikelnummer 69081

Sinterklaas dripcake met pepernotenbavaroise

Recept

1. Draai de boter zacht en voeg de overige ingrediënten toe. Meng ca. 3 minuten in de eerste versnelling.
2. Draai het beslag 4 minuten in de tweede versnelling.
3. Vul de bakplaatjes (40x30cm) met 2000 gram beslag en bak 55-60 minuten op 160 graden Celsius.
4. Laat de cake afkoelen en maak de bavaroise
5. Meng het water met de kaneel en de suiker, verwarm het mengsel tot 75 graden celsius
6. Klop de slagroom lobbijg en meng het fond met het handwarme water samen met het kaneelmengsel
7. Maak familie door een deel van het kaneel/water mengsel toe te voegen aan de slagroom
8. Voeg het geheel aan de slagroom toe en spatel door
9. Spuit de bavaroise op de onderste laag cake en leg hierop nog een plak cake. Verdeel hierover ook weer de bavaroise en sluit af met een plak cake.
10. Vries de gevulde cake in en snijd hem daarna in het gewenste formaat.
11. Werk de cakes af met de chocolade drip en chocolade kruidnoten.

Voor het beste resultaat tempereer je de
chocolade. Verhit 660 gram in de magnetron tot
een temperatuur van 42 graden Celsius. Voeg al
roerend 330 gram calllets toe en
breng al roerend terug naar een temperatuur
van 32 graden Celsius.

Bestel makkelijk en
snel alle ingrediënten
in onze webshop