

## Bosvruchten spiegeltaart



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 5 uur

👥 12 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

#### Bodem

80 gram kristal suiker  
225 gram bloem  
160 gram roomboter  
1 eidooier

#### Bosvruchtenbavarois

350 gram bosvruchten | diepvries  
Sap van ½ citroen  
350 ml slagroom  
90 gram kristal suiker  
5 blaadjes gelatine

#### Bosvruchtenspiegel

200 gram bosvruchten | diepvries  
30 gram kristal suiker  
2 zakjes vanille suiker  
2 blaadjes gelatine

### Stap 2 | Zandtaartbodem

Doe alle ingrediënten voor de bodem in een kom en kneed dit met de hand tot een stevig deeg. Voeg eventueel een paar druppeltjes water toe als het deeg te droog blijft. Bekleed de bodem van de ingevette bakvorm (wij gebruikten een quichevorm) met het deeg en druk dit aan. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Leg een vel bakpapier op het deeg en vul dit met steunvulling, zoals gedroogde peulvruchten of rijst. Bak de bodem gedurende ongeveer 20 minuten op 180 graden. Verwijder de steunvulling gedurende de laatste 5 minuten van het bakken



### Stap 3 | Bosvruchtenbavarois

Week de gelatineblaadjes in water. Pureer de bosvruchten met een staafmixer en zeef de puree vervolgens. Klop ondertussen de slagroom lobbig. Doe een paar eetlepels van de bosvruchtenpuree in een steelpannetje en verwarm dit. Knijp de gelatine uit en voeg dit toe aan het steelpannetje. Roer totdat de gelatine volledig is opgenomen. Meng dit vervolgens met de rest van de puree. Schep nu de slagroom in delen door de bosvruchtenpuree. Schenk de bavarois in de afgekoelde bodem, strijk glad en zet 2 uur in de koelkast om af te koelen.



### Stap 4 | Bosvruchtenspiegel

Begin met de bosvruchtenspiegel zodra de bavarois ongeveer anderhalf uur in de koelkast heeft gestaan en voldoende is opgestijfd. Week de gelatineblaadjes. Pureer de bosvruchten met een staafmixer en zeef ze als je geen pitjes in de spiegel wilt hebben. Verwarm de helft van de puree met de suiker in een pannetje. Knijp de gelatine uit en laat deze oplossen in de warme puree. Voeg vervolgens de andere helft van de puree toe. Haal de bodem met de bavarois uit de koelkast en schenk de spiegel eroverheen. Laat het geheel vervolgens weer 2 uur opstijven in de koelkast.



### Stap 5 | Garneren

De bosvruchtenspiegeltaart is pas écht oogstrelend wanneer je hem rijkelijk garneert. We spotten een kleine halve cirkel slagroom op de taart en versierden deze vervolgens met frambozen, bosbessen en kruisbessen. De eetbare bloemen maken het pas echt feestelijk!

