

Mokka bavarois op een bedje van natuurboterwafeltjes

Recept natuurboterwafeltjes

- 5 Natuurboterwafeltjes
 - 80 g melkchocolade
 - 40 g praline pasta
1. Gesmolten melkchocolade mengen met de praline pasta, de natuurboterwafeltjes verbrijzelen en toevoegen
 2. De vulling dun uitstrijken op bakpapier en laten opstijven in de koeling

Recept mokka bavarois

- 250 ml melk
 - 100 g suiker
 - 4 dooiers
 - 4 bl gelatine
 - 40 ml whisky
 - 5 g oploskoffie
 - 400 g room
1. Het water, de suiker en de glucose koken
 2. Oploskoffie toevoegen naar gewenste sterkte
 3. Laten afkoelen tot 40°C
 4. De geweekte gelatine toevoegen
 5. Na afkoeling de whisky toevoegen



Recept koffiespiegel

- 100 ml water
 - 50 g suiker
 - 50 g glucose
 - 1.5 bl gelatine
 - oploskoffie
 - Whisky
1. De melk, suiker, oploskoffie en de dooiers afroeren à la nappé
 2. Gelatine laten weken in koud water
 3. De geweekte gelatine toevoegen aan de nog warme compositie
 4. Room $\frac{3}{4}$ opkloppen
 5. De whisky aan de compositie toevoegen
 6. De opgeslagen room toevoegen
 7. Op de bodem van de ring een plakje van de natuurboterwafeltjes aanbrengen
 8. De ring afvullen met de bavarois
 9. Het boven vlak van de ring met een paletmes glad afstrijken
 10. De taart in de diepvries plaatsen

Afwerking van de taart

1. De bovenzijde van de taart afwerken met een koffie spiegel
2. De ring ontvormen met behulp van een bunzen brander
3. De zijkant van de taart afwerken met de dentelles Jules Destrooper
4. Het bovenvlak afwerken met een botergaletje en motief in chocolade

Smakelijk!