Mango-limoen bavarois gebakjes

Ingrediënten

200 g (gram) Koopmans Zandkoekjes
120 g (gram) Boter
30 g (gram) Witte chocolade (bijv. Callebaut)
30 g (gram) Bavaroismix Naturel (bijv. Molen de Hoop of FunCakes)
1 Stuk(s) Limoen
140 ml Slagroom (ongezoet)
1 Stuk(s) Mango
1.5 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
15 g (gram) Poedersuiker
10 g (gram) Eiwit
12 g (gram) Bloem
1 snufje Zout

Keukenspullen

Silikomart Siliconen bakvorm 6 madeliefjes
Mengkom
Bakpapier
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Spuitzak
Ronde uitsteker ø 7 cm (of glas)
Rasp
Silikomart Siliconen decoratiemat - Vlinder
Zeefje
Pannenlikker (of spatel)
Garde
(Palet)mes

1. Koekjes bereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 170°C, hetelucht 150°C).**

Doe de **boter (110 g, in blokjes)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig. Voeg de **koekjesmix (200 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Laat het deeg 15 minuten opstijven in de koelkast.

Rol het deeg uit (circa 3 mm dik) en steek, met een steker of glas van zo´n 7 cm doorsnede, het deeg uit .

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg hier de koekjes op. Bak de koekjes gedurende 10 tot 15 min.

Laat de koekjes helemaal afkoelen.

Smelt de **witte chocolade (30 g)** au bain marie en besmeer de bovenkant de koekjes met een dun laagje witte chocolade.

2. Bavarois bereiden

Klop de **ongezoete slagroom (140 ml)** lobbig (yoghurt dikte).

Meng de **bavaroismix (30 g)** met het **water (35 g)** tot een gladde massa en spatel dit vervolgens door de slagroom.

Rasp de schil van de **limoen** en spatel dit door het slagroommengsel.

Vul een spuitzak met het mengsel en vul de madelief vorm. Zorg ervoor dat er in het midden een kuiltje blijft.

3. Mango compote bereiden

Snij de **mango (1 kleine)** in klein blokjes..

Knijp een kwart van de **limoen** uit over de mango en schep het sap hierdoor.

Voeg de **maizena (1,5 tl)** toe. Vul met de compote de kuiltjes van de madelief vorm.

Strijk het geheel glad met een (palet)mes zodat de bovenkant helemaal vlak is.

Zet het geheel in de vriezer voor minimaal 24 uur.

Haal de gebakjes voorzichtig uit de madelief vorm en zet ze op de koekjes.

4. Vlinders maken

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Zeef de **poedersuiker (15 g)**, **bloem (12 g)** en het **zout (snufje)** boven een kom.

Voeg het **eiwit (10 g)** toe en meng met een garde. Smelt vervolgens de **boter (10 g)** en voeg in delen toe aan het mengsel.

Strijk het beslag uit over de siliconen decoratiemat. Je kunt hiervoor een (palet)mes gebruiken.

Bak af op 180 graden gedurende 2 á 3 minuten. Blijf ernaast staan en haal de mat uit de oven zodra de buitenkant van het beslag gaat kleuren.

Haal de vlinders direct uit de mat door de mat om te draaien op een plat oppervlak. Let op! de mat is dat nog erg warm.

Wacht totdat de koekjes zijn afgekoeld en leg ze op de gebakjes.

1. Koekjes bereiden

Verwarm de oven voor **(elektrisch 170°C, hetelucht 150°C).**

Doe de **boter (110 g, in blokjes)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig. Voeg de **koekjesmix (200 g)** toe en kneed de ingrediënten met de hand tot een samenhangend deeg of gebruik hiervoor een mixer met deeghaken.

Laat het deeg 15 minuten opstijven in de koelkast.

Rol het deeg uit (circa 3 mm dik) en steek, met een steker of glas van zo´n 7 cm doorsnede, het deeg uit .

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg hier de koekjes op. Bak de koekjes gedurende 10 tot 15 min.

Laat de koekjes helemaal afkoelen.

Smelt de **witte chocolade (30 g)** au bain marie en besmeer de bovenkant de koekjes met een dun laagje witte chocolade.

2. Bavarois bereiden

Klop de **ongezoete slagroom (140 ml)** lobbig (yoghurt dikte).

Meng de **bavaroismix (30 g)** met het **water (35 g)** tot een gladde massa en spatel dit vervolgens door de slagroom.

Rasp de schil van de **limoen** en spatel dit door het slagroommengsel.

Vul een spuitzak met het mengsel en vul de madelief vorm. Zorg ervoor dat er in het midden een kuiltje blijft.

3. Mango compote bereiden

Snij de **mango (1 kleine)** in klein blokjes..

Knijp een kwart van de **limoen** uit over de mango en schep het sap hierdoor.

Voeg de **maizena (1,5 tl)** toe. Vul met de compote de kuiltjes van de madelief vorm.

Strijk het geheel glad met een (palet)mes zodat de bovenkant helemaal vlak is.

Zet het geheel in de vriezer voor minimaal 24 uur.

Haal de gebakjes voorzichtig uit de madelief vorm en zet ze op de koekjes.

4. Vlinders maken

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Zeef de **poedersuiker (15 g)**, **bloem (12 g)** en het **zout (snufje)** boven een kom.

Voeg het **eiwit (10 g)** toe en meng met een garde. Smelt vervolgens de **boter (10 g)** en voeg in delen toe aan het mengsel.

Strijk het beslag uit over de siliconen decoratiemat. Je kunt hiervoor een (palet)mes gebruiken.

Bak af op 180 graden gedurende 2 á 3 minuten. Blijf ernaast staan en haal de mat uit de oven zodra de buitenkant van het beslag gaat kleuren.

Haal de vlinders direct uit de mat door de mat om te draaien op een plat oppervlak. Let op! de mat is dat nog erg warm.

Wacht totdat de koekjes zijn afgekoeld en leg ze op de gebakjes.