

## Bavaroisetaart met kruimelbodem



### **Ingrediënten**

- 1 mix voor kruimelbodem (Bientje)
- 360g roomboter
- 750ml houdbare slagroom (3 pakjes van 250ml)
- Water
- Mix voor bavarois (Bientje) smaak naar keuze

### **Bereidingswijze**

- Volg voor het maken van de kruimelbodem de aanwijzingen op de verpakking
- Volg voor het maken van de bavarois de aanwijzingen op de verpakking

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. Verdeel hierover het mengsel voor de kruimelbodem. Laat dit minstens een half uur in de koelkast uitharden.

Maak het papje voor de bavarois en klop de slagroom bijna stijf. Voeg het papje toe en klop de bavarois stijf. Verdeel dit over de kruimelbodem en laat dit ten minste 2 uur in de koelkast opstijven.

Eventueel kunt u de taart decoreren met vruchten o.i.d.