

Ingrediënten voor 8 personen

Beslag Moscovisch 2 blaadjes
gelatine 0.4 dl. melk 0.5 tl.
speculaaskruiden 5 dl. slagroom
75 gr. suiker 2 el. likeur 100 gr.
marsepein Voedingskleurstof
Cacao 25 gr. kruidnootje

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Piet-Schnitten

Deze taart heeft zowel een mooie binnen- als buitenkant. Ideaal voor de dagen voor Sinterklaas en de avond zelf.

Hulpmiddelen

Een vierkante vorm, een langwerpige schnittvorm, een getande krabber of mes, een spuitzak, wat plasticfolie en wat levensmiddelenkleurstof

Vorbereiding

Gebruik een basisrecept voor chocolade-moscovisch beslag. Gebruik bij voorkeur speculaas likeur. Bak het beslag af in een vierkante vorm, zoals aangegeven in het basisrecept voor Moskovisch beslag (Chocolade-Moskovisch beslag). Snijd het gebak in dunne plakken die in de schnittvorm passen. Bekleed de zijanten en eventueel de bodem met de plakken. Er moet nog genoeg over zijn voor een laag in het midden van de schnitt en de bovenkant. Gebruik de dikste plak om de schnitt af te dekken. Week voor de bavarois de gelatine in ruim koud water. Verwarm de melk met de kruiden en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat de melk afkoelen, tot er een lichte geling optreedt. Klop intussen drievijfde deel van de room met tweederde van de suiker luchtig en schep de room voorzichtig door de kruidenmelk. Mocht de melk te sterk gegeleerd zijn, dan kan deze licht verwarmd en glad geroerd worden.

Bereidingswijze

Schep of spuit een deel van de bavarois in de vorm en leg hier een plak Moskovisch op. Sprengel hier de likeur op en schep de rest van de bavarois in de vorm. Dek de schnitt af met een plak Moskovisch en laat de schnitt, afgedekt met plasticfolie, in de koelkast geheel opstijven. Maak van de marsepein en de kleurstof een leuke Zwarte Piet-decoratie en een schoorsteen. Klop de rest van de room en het suiker stijf. Neem de schnitt uit de vorm en bestrijk het geheel, met een dikke laag room. Strijk de slagroom met een getande krabber of een mes in ribbels en bestuif de room dun met cacao poeder. Spuit een baan slagroom midden op de schnitt en decoreer de schnitt met de Zwarte Piet, de schoorsteen en kruidnoten.