

Tweekleurenbavarois

Ingredienten:

- ¼ l melk
- ¼ vanillestok
- 2 eidooiers
- 60 g griessuiker
- 2 blaadjes gelatine
- 3 dl room
- 30 g fondant (puur) chocolade
- 1 koffielepeltje bloedsuiker
- Maisolie

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

Werkwijze:

- Breng de melk met de in de lengte opengesneden vanillestok aan de kook
- Intussen de gelatineblaadjes in koud water leggen om te vermalsen
- De eidooiers met de griesuiker wit kloppen (ruban)
- De zaadjes uit de vanillestok wrijven en in de melk doen
- Kokende melk langzaam en al roerende op de ruban gieten, terug op een zacht vuurtje en al roerende met een spatel tot lichte binding brengen (porter à la nappe) ZEKER NIET KOKEN = schiften, van het vuur nemen
- Voor de chocolade bavarois nu de versnipperde chocolade eronder roeren
- De gelatineblaadjes uitpersen en onder de massa roeren (dit moet gebeuren terwijl de massa nog heet is, anders lost de gelatine niet op)
- Het geheel bijna koud roeren (vanner à la nappe)
- 2,5 dl room half opkloppen en onder de bavarois spatelen
- Vormpjes lichtjes inoliën en één kleur van de bavarois erin doen en zo vlug mogelijk laten opstijven, dan de tweede kleur erop en weerom laten opstijven
- De rest van de room met een koffielepeltje bloedsuiker volledig opkloppen
- De bavarois uit vormpjes halen (démouler), garneren met de slagroom en verder naar wens.