

## BAVAROIS VAN AMANDEL MET FRAMBOZENCOULIS EN VANILLE SAUS



### Ingredienten

10 pers

- 400 gr amandelspijs
- 1 ltr room
- 0,5 ltr melk
- 25 gram gelatine
- 250 gram chocolade
- Bakpapier
- Vanille-saus 0,5 ltr melk, vanillestok, 6 eiedooier, 80 gr suiker
- 0,5 ltr frambozen coulis

**Bereidingswijze**

Kook de melk met het spijs , los de gelatine op in koud water, en voeg toe (niet meer koken)

Klop de slagroom loobig (yogurtdikte)

Vermeng dit met elkaar als de melkbasis geleert.

Doe dit in vormpjes

Koud zetten

Vanille saus

klop de eiedooiers en de suiker (ruban), kook de melk met vanillestok en voeg dit bij de eiedooier doorverwarmen tot de massa dikt (binding door de eiedooiers)let op niet koken "omelet"

koud zettten bij de binding

chocoade smelten en decoreren op bord en garneer uw bord af met de bavarois en coulis

koken

---