



Bavarois van vanille

Luchtige Franse pudding op basis van banketbakkersroom en slagroom, opgesteven met gelatine. Elegant en smeltend zacht op de tong.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	10'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

50 cl melk
1 vanillestok
4 eierdooiers
100 gr suiker
4 blaadjes gelatine (8 gr)
30 cl slagroom

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Breng de melk met het opengesneden vanillemerg net aan de kook.
3. Klop de dooiers met de suiker bleek. Giet er al kloppend de warme melk bij en schenk terug in de pan.
4. Verwarm zachtjes tot de crème bindt (ca. 82°C), blijf roeren en laat niet koken.
5. Los de uitgeknepen gelatine op in de warme crème. Laat afkoelen tot lauw en beginnend te binden.
6. Klop de slagroom stijf en spatel ze voorzichtig door de crème.
7. Giet in vormpjes en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast. Omkeren op een bord om te serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)