



## Bavaoïse 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
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

500 ml volle melk  
1 vanillestok  
4 eierdooiers  
100 gr fijne suiker  
4 blaadjes gelatine (8 gr)  
300 ml volle slagroom

### Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatineblaadjes minstens 5 minuten in ruim koud water.
- 2.** Snij de vanillestok overlans open en schraap het merg eruit. Doe merg en peul in de melk en breng net aan de kook op middelhoog vuur. Haal de peul eruit.
- 3.** Klop de eierdooiers met de suiker in een kom tot het mengsel bleek en lichtschuimig is.
- 4.** Giet de warme melk al kloppend in een dunne straal bij het dooiermengsel. Schenk het geheel terug in de pan.
- 5.** Verwarm de crème op laag vuur en roer voortdurend met een houten lepel of rubberen spatel. Laat niet koken. De crème is gaar als ze rondom 82 graden Celsius bereikt en de rug van de lepel bedekt.
- 6.** Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze op in de warme crème. Roer tot ze volledig gesmolten zijn.
- 7.** Giet de crème door een fijne zeef in een propere kom. Laat afkoelen op kamertemperatuur, af en toe roerend, tot de crème lauw is en licht begint te binden.
- 8.** Klop de slagroom in een gekoelde kom tot zachte pieken. Spatel de slagroom in twee of drie keer voorzichtig door de afgekoelde crème, zodat het mengsel luchtig blijft.
- 9.** Giet de bavarois in ingevette vormpjes of in een ingevette bavaroisvorm. Dek af met plasticfolie en laat minstens 4 uur, bij voorkeur een nacht, opstijven in de koelkast.
- 10.** Om te serveren: dompel de vormpjes kort in warm water, ga met een mesje langs de rand en keer de bavarois om op een gekoeld bord.

### **Tip**

Laat de crème voldoende afkoelen voor u de slagroom eronder spatelt. Is de crème nog te warm, dan smelt de slagroom en verliest de bavarois zijn luchtige textuur. Is ze te koud en al te stevig gebonden, dan vormt ze klonters. De ideale temperatuur is lauw, zo'n 20 tot 25 graden Celsius.

### **Lekker met**

Serveer met een coulis van frambozen of aardbeien en enkele verse bessen.

### **Dranktip**

Een glas Sauternes of een lichte mousserende Muscat past mooi bij de romige vanillesmaak.

---

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