



Kookweb.be

Aardbeienbavarois.

Benodigdheden:

- 3 blaadjes gelatine van elk 3 gram
- 200 gram aardbeien
- 25 gram griessuiker
- 2.5 dl. room
- 2 zakjes vanillesuiker
- --- Voor de spiegel en coulis ---
- 1 blaadje gelatine van 3 gram
- 0.5 dl. water
- 50 gram griessuiker
- 200 gram aardbeien
- scheutje cointreau
- --- Voor de afwerking ---
- 250 gram aardbeien
- blaadjes citroenmelisse
- satéstokjes
- 4 vormpjes van ongev. 8cm diameter

Bereiding:

Week de gelatineblaadjes (3+1) in koud water. Spoel de aardbeien en verwijder de kroontjes. Kook het water met de suiker tot een stroopje en laat afkoelen. Snij voor de coulis 200 gr. aardbeien in stukjes, voeg ze toe aan het stroopje en mix ze fijn. Zeef de coulis en parfumeer deze met een scheutje cointreau. Knijp 1 gelatineblaadje uit, smelt het op een laag vuur en roer door de helft van de coulis. Zet de andere helft van de coulis koel weg. Giet een bodempje gelei in de vormpjes. Snij 8 aardbeien in plakjes en zet ze met de punt naar beneden in cirkelvorm tegen de kant van de vormpjes. Mix voor de bavarois de aardbeien met de griessuiker. Klop de room met de vanillesuiker. Hij mag niet helemaal stijf zijn. Knijp de resterende gelatineblaadjes uit, smelt ze en roer ze zorgvuldig door de aardbeienpuree. Spatel de opgeklopte room door de aardbeienpuree en vul de vormpjes met dit mengsel. Strijk de bovenkant glad en laat ongeveer 2 uur opstijven in de koelkast. Maak spiesjes door afwisselend aardbeien en blaadjes citroenmelisse op prikkers te steken. Ontvorm de bavarois door met een mespunt de rand los te maken en de onderkant van de vormpjes even in warm water te dompelen. Werk af met een paar druppels coulis en een spiesje. Serveer de rest van de coulis er apart bij.

Recept rubriek: Nagerechten