

Aardbeienbavarois / Strawberry bavarois



De boodschappen

- 150 gram cantuccini
- 20 gram boter
- 3 vrije uitloop eieren
- een halve citroen
- 200 gram aardbeien
- 2 blaadjes gelatine
- 250 gram suiker
- 150 ml water
- 50 ml slagroom
- 50 gram extra aardbeien

Vandaag het recept voor een erg lekkere Franse aardbeienbavarois met een Italiaanse koekjesbodem.

Zo maak je aardbeienbavarois

Rol of sla met de deegroller de Cantuccini tot kruimels.

Smelt twee eetlepels boter en roer de kruimels er door.

Leg een bodem van plastic folie in de ringen.

Druk de koekkruimels aan tot een stevige bodem en zet ze opzij.

Scheid de eiwitten van de dooiers en klop de eiwitten stijf.

Bewaar de dooiers afgedekt in de ijskast tot morgen, voor het vanilleijs. Wrijf een halve citroen door een kom en klop daar de eiwitten in (tot er zachte pieken in ontstaan). Zo wordt elk spoortje vet uitgewist en krijg je het eiwit optimaal stijf geklopt.

Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water.

Was de aardbeien en haal de kroontjes eraf.

Blend de aardbeien kort en knijp de gelatineblaadjes uit.

Verhit de aardbeienmoes en los er al roerend de blaadjes gelatine in op.

Aardbeienbavarois / Strawberry bavarois

Doe water & suiker in de pan, zet het laag op en roer tot de suiker opgelost is.

Zet de suikerstroop dan hoog en kook tot exact 115°C is bereikt.

Voeg de suikerstroop niet heet maar warm aan het eiwit toe.

Klop het suikerstroopje met een garde luchtig door het eiwit.

Als de suikerstroop is opgenomen in het eiwit ziet het er glanzend uit.

Schep de aardbeienmoes luchtig door het eiwit.

Meet de juiste hoeveelheid slagroom af.

Mix de slagroomroom tot zachte pieken.

Schep de slagroom snel en luchtig door de bavarois.

Pak de ringen erbij en schenk de bavarois er in.

Laat de bavarois twee uurtjes opstijven in de ijskast.

Verwijder het plasticfolie en druk de taartjes voorzichtig uit de ringen.

Garneer de bavarois taartjes met de extra aardbeien.

Nog lekkerder smaakt dit dessert met een bolletje zelfgemaakt vanille-slagroomijs. Dat recept volgt morgen!

Aardbeienbavarois / Strawberry bavarois



Shopping list

- 150g Cantuccini
- 20g butter
- 3 free range eggs
- half a lemon
- 200g strawberries
- 2 gelatin leaves
- 250g sugar
- 150ml water
- 50ml double cream
- 50g extra strawberries

Today the recipe for a very good French strawberry bavarois on an Italian cookie crust.

Here is how you make strawberry bavarois

Roll or beat the Cantuccini to crumbs with a rolling pin.

Melt two tablespoons of butter and stir the crumbs in it.

Lay a piece of cling film in the cooking rings.

Press the crumbs firmly in as a base and put them aside.

Separate the whites from the yolks and beat them stiff.

Keep the egg yolks covered in the refrigerator until the next morning, to make vanilla ice cream. Rub the inside of a bowl with half a lemon and whisk the egg whites in it (until soft peaks occur). You do this so every trace of fat is erased and you get optimal stiff beaten egg whites.

Soak the gelatin leaves 5 minutes in cold water.

Wash and hull the strawberries.

Blend the strawberries mushy and drain the gelatin.

Heat the strawberry mush and dissolve the drained gelatin in it while stirring.

Aardbeienbavarois / Strawberry bavarois

Place water and sugar in a pan, put it on low and dissolve the sugar.
Turn the heat on the sugar syrup and boil to you reach exactly 115°C.
Add the warm sugar syrup to the egg whites
Beat the syrup lightly through the egg whites with a whisk.
When the syrup is incorporated into the egg whites it looks shiny.
Fold the mushy strawberries into the egg whites.

Measure the right amount of double cream.
Beat the cream until you get soft peaks.
Fold the cream light and quickly into the bavarois.

Get out the rings and pour the bavarois into them.
Leave the bavarois for 2 hours in the fridge to set.
Remove the cling film and press the cakes carefully out.
Garnish the bavarois cakes with the extra strawberries.

This dessert tastes even better with a scoop of homemade vanilla ice cream on the side. The recipe follows tomorrow!