

1. Bavaroise taart met de hand

a. Ingredienten :

- 1.) 30 Bigarreaux
- 2.) 3-5 Eetlepels marasquin
- 3.) 500 gr Volle melk
- 4.) 1000 gr Slagroom
- 5.) 2 Vanillestokjes
- 6.) 300 gr Suiker
- 7.) 12-14 Blaadjes gelatin
- 8.) 10 Eierdooiers
- 9.) 150 gr Pure chocolade

b. Bereiding:

- 1.) Week de bigarreaux ongeveer 1 uur in de Marasquin
- 2.) Breng de melk met 500 gr slagroom , de vanillestokjes en 100 gr suiker aan de kook.
- 3.) Klop de eierdooiers met 200 gr suiker schuimig
- 4.) Schenk een beetje van het hete mengsel bij de eierdooiers. Even roeren en de rest erbij schenken
- 5.) Schenk het mengsel terug in de pan en verwarm op het vuur tot het gaat binden. Laat niet koken.
- 6.) Zeef het mengsel door een fijne zeef.
- 7.) Schraap het vanillestokje open en voeg het bij het mengsel
- 8.) Week de gelatine in koud water en los ze op in het mengsel
- 9.) Klop 500 gr slagroom lobbij (yoghurt dikte) en vermeng dit met het geheel
- 10.) Spatel de bigarreaux erdoorheen
- 11.) Giet het in een met water omgespoelde vorm.
- 12.) Laat het twee uur in de koelkast staan.
- 13.) Giet er de gelei van sinaasappel

c. Ingredienten voor de gelei:

- 1.) 10 Blaadjes witte gelatine
- 2.) 150 gr Sinaasappelsap vers
- 3.) 75 gr Suiker
- 4.) 600 gr Sinaasappelsap

d. Bereiding:

- 1.) Verwarm 150 gr sinaasappelsap met 75 gr suiker tot het is opgelost.
- 2.) Knijp de gelatin, nadat het is opgelost, goed uit en los het op in de sap.
- 3.) Voeg de 600 gr sinaasappelsap er aan toe.
- 4.) Laat het goed afkoelen, totdat het hangt en verdeel het over de bavaroistaart.