



## Aardbeienbavarois met roomijs

Datum: 17-09-2007  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Aardbeienbavarois:**

- 600 g aardbeien
- 12 blaadjes (10 g) witte gelatine
- 250 ml slagroom
- 10 eetl. suiker
- 2 eiwitten
- 2 repen (75 g) chocola, in stukjes
- aardbeiensaus

#### **Roomijs:**

- 5 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 0,4 liter melk
- 3 dl. Slagroom

### Bereidingswijze:

#### **Aardbeienbavarois:**

Maak 500 gram aardbeien schoon. Houd de overige aardbeien (die hun groene kroontje behouden) apart. Week de gelatineblaadjes in water.

Pureer de schoongemaakte aardbeien. Verwarm 2 eetlepels water in een steelpan en los de uitgeknepen blaadjes gelatine hierin op. Roer dit mengsel door de gepureerde aardbeien. Klop de slagroom met de suiker stijf. Spatel de slagroom beetje voor beetje door de aardbeien. Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom en spatel het door het aardbeienmengsel. Schep dit mengsel in de met koud water omgespoelde ronde puddingvormpjes. Dek de schaaltes af met folie en laat de bavarois circa 3 uur in de koelkast opstijven.

Verwarm de chocola au bain-marie. Doop de aardbeien in de chocola en leg ze op een vel bakpapier. Laat de chocola hard worden.

#### **Roomijs:**

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden).

Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een

eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten).

Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

**Opdiene:**

Haal de bavarois uit de vormjes. Maak eerst de randen los. Dompel de bavarois eventueel voor het omdraaien heel kort in warm water. Leg een bord omgekeerd op de vorm en draai deze om.

Schep ook een bol roomijs op het bord. Garneer met de chocoladeaardbeien. En eventueel aardbeiensaus.