Melkbavarois
Nagerechten

Aantal personen: 5

Ingrediënten;			Materialen;
7	gram	Gelatine	Bakje
35	gram	Water	Kookpan
2 ½	dl	Melk	Spatel
½		Vanillestokje	Garde
50	gram	Suiker	Krabbertje
1		Ei	Bak met ijsklontjes
1		Eidooier	Puddingvormen
2	dl	Slagroom, lobbig	

Werkwijze;	Aanvullingen;
1. Los de gelatine in het water au bain marie op.	
2. Meng het ei en de eidooiers met de suiker en een gedeelte van de melk.	
3. Splijt het vanillestokje . – Breng het met de rest van de melk aan de kook.	
4. Dek de melk af en laat de vanille in de melk trekken.	
5. Voeg het eimengsel aan de melk toe. – Verwarm het tot ± 80°C. – Blijf roeren met de spatel.	Stremmen! Controleren door een paadje te trekken.
6. Voeg de opgeloste gelatine toe. – Haal het stokje uit de melk.	
7. Koel de compositie in de bak met ijsklontjes. – Roer de compositie regelmatig met de spatel door tot hij hangt.	
8. Spatel de lobbig geslagen slagroom door de compositie. – Voeg eventueel de smaakstoffen toe.	
9. Schep het mengsel in de puddingvormen. – Zet de bavarois om op te stijven in de koelkast.	

Bron: