

Mokkabavarois



Gerechten: Nagerecht

Categorieën: koud

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

1/2 liter volle melk
30 gram custardpoeder (puddingpoeder)
4 koffielepels oploskoffie (poeder)
50 gram suiker
4 blaadjes gelatine
4 dl slagroom
50 gram suiker
Pure of melkchocolade geschaafd

Bereiding

Gelatineblaadjes weken in koud water.

Maak een vanillevla van custardpoeder, suiker en volle melk.

Als de vla even doorgekookt heeft van het vuur weghalen en de oploskoffie er door roeren.

Gelatineblaadjes uitknippen en door de warme vla roeren.

Laat de vla afkoelen tot ongeveer 40 graden, regelmatig omroeren.

Intussen de slagroom lobbijg kloppen met suiker.

Als de vla voldoende is afgekoeld met de helft van de slagroom.

Doe deze pudding in dessertschaaltjes en plaats voor tenminste 2 uur in de koelkast.

De resterende slagroom verder opkloppen om de bavarois mee af te werken.

Chocolade met een scherp mes schaven om bij het serveren verder af te werken.

Foto's



Mokkabavarois