



Amandelbavarois met chocolade-ijs

Benodigdheden: **Chocolade-ijs:** ½ liter melk, 300 gram slagroom, 150 gram suiker, 300 gram pure chocolade, 6 eidooiers. **Halve liter slagroom** met 75 gram suiker.

Werkwijze: **Chocolade-ijs:** 2½ dl melk met de stukjes chocolade op een zacht vuur alroerende smelten. **2½ dl melk** met slagroom en suiker aan de kook brengen. **Eierdooiers** witkloppen en het hete melkmengsel in delen bij de dooiers doen. Terug in de casserole en tot 70°C verwarmen. **Koud zetten en in twee etappes tot ijs draaien.**

Amandelbavarois

Benodigdheden: 1 liter melk, 200 gram suiker, 24 gram gelatinepoeder of blaadjes, 1 citroen, amandelessence, 4 eidooiers, 4 eiwitten, 150 gram gemalen amandelen, 4 dl slagroom.

Werkwijze: Melk met de suiker en gelatine verwarmen. Gelatine moet opgelost zijn. Eierdooiers witkloppen en de warme melk hierbij toevoegen. Terug in de kookpan en tot 70°C verwarmen. Amandelessence, citroensap en poeder er door roeren. **Koud zetten.** Als de compositie begint te hangen, de geslagen **room** en opgeklopte **eiwitten** met 100 gram suiker eronder spatelen. **Verdelen in nat gemaakte vormen.**

Aardbeien doormidden snijden en deze afgeleren met een **gelei van 4 dl wijn**, 40 gram suiker en 8 dl gelatinepoeder of 4 gram agar-agar.

Opmaak: Op de borden de bavarois plaatsen met daarop als decoratie de geleerde aardbeien, ernaast een rozet slagroom met daarin een bolletje chocolade-ijs. **Munttakje** en pistachenoten.