



Amandelbavarois met Boudoirs

Benodigheden: 1½ liter melk, 300 gram suiker, 5 eidooiers, 150 gram amandelspijs, sap van 2 citroenen, 40 gram gelatinepoeder, 500 gram geslagen room. Puddingvormen. 1 doosje rode bessen, 3 doosjes frambozen, 2 doosjes kleine aardbeien. **Vanillesaus.**

Halve liter slagroom met 75 gram suiker voor rozetten opkloppen. 250 gram donkere chocolade au bain Marie smelten, uitstrijken op bakpapier en oprollen. Rood kerstlint. Vetvrij papier. 8 pakken lange vingers. 500 gram geslagen room om de vingers vast te zetten.

Werkwijze: melk en amandelspijs aan de kook brengen. **Citroensap** en de **opgeloste gelatinepoeder** toevoegen. **Dooiers met de suiker** wittkloppen en de compositie alroerende toevoegen.

Terug in de casserole en even verwarmen, niet koken. **Zeven** en in twee kommen verdelen en **koud zetten. Slagroom** opkloppen. **Vormpjes** nat maken.

Als de **compositie** begint te **hangen, de** opgeklopte slagroom eronder spatelen en verdelen in de vormen. **In de diepvries laten opstijven, lossen** en de **zijanten** van de **bavarois bekleeden** met de **boudoirs** die eerst in de **juiste lengte** is gesneden en **ingesmeerd** met iets **slagroom** zodat de lange vingers **vast blijven zitten** aan de **bavarois. Vanillesaus maken.**

Bovenop garneren met een rozet slagroom en het verschillende fruit. Garneren met de chocolade rol.

Wijnsuggestie:



Château de Ricaud Loupiac
2012 13 %

Gemaakt van 85 % Sémillon en 15 % Sauvignon, dessertwijn uit de Bordeaux. Appellation Loupiac is een buurman van de Sauternes, gemaakt van dezelfde druivensoorten en gevormd door de edele rotting van de schimmel *botrytis cinerea* die gaatjes maakt in de schil van de druif waardoor deze vocht verliest en de suikers worden geconcentreerd. Het uiteindelijke resultaat is een zeer aromatische gouden nectar met de geur van honing en de typische geur van de edele rotting, zoet met een complexe en verfijnde smaak.