

Dessert

Bavarois van sinaasappel

Foto



Wie - Wanneer

Yves, Staf en Wim – 14 mei 2018

Nodig

- 1 citroen
- 3/4 l sinaasappelsap
- 4 extra sinaasappelen
- 5 dl slagroom
- 15 g gelatine
- 150 g suiker
- 1 dl droge witte wijn
- 100 g suiker voor de zeste

Bereiding

Pers de citroen uit.

Voeg bij het sap 100 gram suiker en het sinaasappelsap.

Warm deze vloeistof op in een pannetje en laat het mengsel even opkoken.

Laat de gelatine weken in koud water.

Knijp goed uit, neem de warme vloeistof van het vuur en voeg de gelatine toe.

Roer goed tot de gelatine is opgelost en giet het mengsel door een zeef om dan te laten afkoelen.

Klop nu de slagroom stijf met 50 gram suiker.

Zodra het afgekoelde sap begint te stollen, schep dan de slagroom eronder.

Doe dit mengsel in glazen.

Was de extra sinaasappelen grondig en schil ze.

Verdeel het vruchtvlees tussen de vliesjes en snijd met een scherp mes in partjes.

Voeg toe aan de glaasjes.

Snijd de sinaasappelzeste in fijne Julienne.

Blancheer in kokend water en laat uitlekken.

Laat de zeste gedurende een uur op een zacht vuurtje konfijten in de droge witte wijn met 100 gram suiker.

Laat uitlekken en gebruik als afwerking van de glaasjes.

Presentatie

NVT