

KOKEN met een TWIST

Chocolade bavarois

Ingrediënten

- 5 eieren
- 5 eetlepels suiker
- 1 kopje melk
- 5 blaadjes gelatine
- 250 cc slagroom
- 3 repen pure chocolade
- 2 repen melkchocolade



Bereiding

1. Leg de gelatineblaadjes in water om te weken.
2. Breek de chocolade in stukjes.
3. Voeg de chocolade en het kopje melk samen in een kom. Smelt dit au bain-marie op klein vuur.
4. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine hier bij toe en laat het onder af en toe roeren afkoelen.
5. Scheid de eieren.
6. Klop de dooiers met de suiker romig.
7. Klop het eiwit stijf.
8. Klop de slagroom.
9. Voeg nu de chocolade langzaam roerend bij de eidooier.
10. Schep de slagroom er luchtig door, net als het eiwit.
11. Laat het geheel in de koelkast opstijven.