

Kersenbavarois

Van Huize van Wely



Een lekker en luchtig dessert voor de kerstdagen. De bavarois bestaat uit een kersenmousse met stukjes amarena-kers en een steranijs anglaise. Verkrijgbaar in de winkel van Huize van Wely, en als recept!



Voor 4 personen

Ingrediënten

Steranijs anglaise

- 30 ml melk
- 40 ml room
- 1 steranijs
- 12 gr eidooier
- 6 gr suiker(a)
- 30 gr witte chocolade

Kersenmousse

- 8 gr gelatine
- 40 ml water (wellen)
- 25 gr eiwit
- 30 gr suiker(b)
- 180 gr kerspuree
- 60 gr cassispuree
- 200 ml slagroom
- 40 gr stukjes amarena-kersen

Bereiding

Breng de melk en de room, samen met de steranijs aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de steranijs trekken. Meng vervolgens de eidooiers en suiker(a) door de massa, verwarm al roerend tot 85 °C en bind de saus. Voeg de witte chocolade toe, verdeel de anglaise over een (pudding-)vorm en plaats de vorm in de vriezer.

Wel de gelatine in het water. Klop het eiwit met de suiker(b) luchtig. Verwarm de purees tot 20 °C en laat de geweldige gelatine hierin oplossen. Klop de slagroom lobbige en spatel deze, samen met het luchtige eiwit door de puree. Meng de stukjes amarena-kersen door de mousse en giet de kersenmousse op de steranijs anglaise. Laat de kersenbavarois opstijven in de koelkast en serveer naar wens met verse bosbessen, kersen en krokante amandelkrullen.

Tip van de chef

Chef Robin Hoedjes geeft als tip dat wanneer je de bavarois wilt storten, je het beste een conische puddingvorm kunt gebruiken. Dompel de vorm voor het lossen even in warm water.

Houd voor meer recepten de website en social media van Huize van Wely goed in de gaten. In 2022 zijn zij voornemens om nog meer recepten met je te delen, dan bestaan zij namelijk 100 jaar!

