

Vanillebavarois met rum-butterscotch saus



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Bavarios(voor 6 vormpjes)

5 gram gelatinepoeder (of 3 blaadjes gelatine)

250 ml melk

3 eidooiers

1/2 vanillestokje

75 gram suiker

200 ml slagroom

Rum Butterscotch saus

35 gram ongezouten boter op kamertemperatuur

100 gram bruine basterdsuiker

100 ml slagroom, ongeklopt

2 theelepels vanilleextract

snufje zout

Afwerking

Pure chocolade

Rozijnen

Banaan

Bereiding:

Bavarios

Maak een crème anglaise. Dat gaat als volgt: verwarm de melk met het merg van een half vanillestokje in een pan. Klop 3 eidooiers met de suiker los in een ruime kom. Giet een derde van de verwarmde melk bij de eidooiers met suiker, klop goed door en giet het geheel weer terug in de pan. Verwarm het mengsel op laag vuur, en blijf daarbij voortdurend roeren met een houten lepel. Het mengsel mag niet koken. De crème anglaise is klaar zodra het mengsel dik begint te worden. Haal de pan even van het vuur en doe de test. Dit

kun je doen door met een vinger door de crème anglaise op de houten lepel te vegen. Blijft de streep zichtbaar dat is het klaar en kan het vuur uit. Zo niet, nog even blijven verwarmen en roeren. Zodra de crème anglaise klaar is kan de geweekte gelatine toegevoegd worden. Doordat de crème anglaise nog warm is, lost de gelatine op. Roer de gelatine er goed doorheen. Laat dit afkoelen en klop ondertussen de slagroom. Meng de slagroom door afgekoelde crème anglaise. Zorg er voor dat beide massa's een zelfde consistentie hebben. Giet de bavaois in de vormpjes en laat ze in de koelkast opstijven.

Rum Butterscotch saus

In een sauspan smelt je de boter op laag vuur. Voeg nu de bruine suiker toe en roer tot een geheel. Met een garde klop je de slagroom door de suikermassa, laat het mengsel vervolgens op laag vuur staan tot het begint in te dikken. Roer nu de vanille en zout door het mengsel en haal van het vuur.

Afwerking

Week de rozijnen in de rum. Snij de bananen in schijfjes en voeg deze eveneens bij de rum. Sort de bavaois op een bord en verdeel hierrond de saus. Verdeel de banaan en de rozijnen in de saus. Plaats met een rasp of een mes fijne stukjes chocolade op de bavaois.