

## Bavarois van witte chocolade met passievruchtencoulis

### Ingrediënten

---

200 g witte chocolade  
250 ml room  
4 gelatineblaadjes  
100 g suiker (S2)  
2 eieren  
250 ml volle melk  
1 mango  
2 sinaasappels  
10 passievruchten  
1 meloen

### Bereidingswijze

---

De bavarois:

- Week de gelatineblaadjes in koud water
- Klop de eidooiers met 35 gram suiker op dit ze een mooi schuim vormen (en ruban)
- Breng ondertussen de melk aan de kook.
- Voeg de melk vervolgens langzaam en al roeren aan de ruban toe.
- Bind op een zacht vuurtje. Opgelet dit mag niet koken anders gaan de eieren schiften.
- Voeg vervolgens de witte chocolade bij het mengsel en laat rustig smelten.
- Neem het mengsel van het vuur en voeg vervolgens de geweekte gelatineblaadjes toe.
- Laat vervolgens afkoelen, roer af en toe tot het lichtjes begint op te stijven.
- Klop vervolgens de slagroom half stijf, klop ook

## Bavarois van witte chocolade met passievruchtencoulis

de eiwitten met 35 gram suiker stijf.

- Schep vervolgens de opgeklopte eiwitten onder de bavarois.
- Schep nadien de half opgeklopte slagroom onder het mengsel.
- Giet de bavarois in een rechthoekige schotel bedekt met boterpapier of een klein beetje olie.
- Laat verder opstijven in de koelkast.

Passievruchtencoulis:

- Pers de sinaasappels uit en snij de mango en meloen in fijne blokjes.
  - Breng aan de kook tot het fruit zacht is geworden en voeg +/- 30 gram suiker toe.
- Afhankelijk van de zoetheid van het fruit zal u

## Bavarois van witte chocolade met passievruchtencoulis

meer of minder suiker nodig hebben.

- Mix dit alles.
- Lepel de passievruchten uit en voeg dit toe aan de coulis.
- Wanneer u liever geen pitjes in uw coulis heeft kan u de passievruchten door een zeef wrijven.
- Breng nogmaals aan de kook voor +/- 3 minuten.
- Laat afkoelen
- Wanneer de coulis voldoende is afgekoeld kan men deze over de bavarois gieten.