



# Room bavarois met perzik en amandelen

6 - 8 stuks



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de bavarois:

- 10 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
- 1 zakje Dr. Oetker Amandelschaafsel
- 2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
- 1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
- 500 ml volle melk
- 150 g fijne kristalsuiker
- 3 eidooiers
- 20 g maïzena of custard
- 500 ml slagroom
- 1 beker perzikstukjes op siroop (uitlekgewicht 230 g)
- 1 bakje frambozen

### Extra nodig:

- Kleine kom
- Koekenpan
- 2 Kleine kookpannen
- 2 Beslagkommen
- Mixer met gardes
- Keukenpapier
- Puddingvorm ca. 1,5 liter
- 1 flesje Dr. Oetker Bakspray

- 1** Zo maak je de room bavarois:  
Leg 10 blaadjes gelatine (15 gram) 5 minuten in een kom met koud water, zodat ze zacht worden.
- 2** Rooster in een droge koekenpan het Amandelschaafsel al omschuddend goudbruin en laat het op een stukje keukenpapier afkoelen.
- 3** Breng de melk al roerend aan de kook. Breng in een tweede pan ruim water aan de kook. Klop in een ruime kom de eidooiers los met de maïzena of custard, 2 zakjes Vanillesuiker en de kristalsuiker. Roer, langzaam schenkend, de warme melk erbij. Zet de kom op de pan met kokend water, temper de warmtebron, en verwarm de melk al roerend ca. 10 minuten met een houten lepel, tot een dunne bavarois ontstaat die aan de achterkant van de lepel blijft hangen.
- 4** Neem de kom van de pan. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze één voor één bij de warme vla, zodat ze smelten. Laat de bavarois onder het roeren afkoelen (zet de kom eventueel in een bak met water en ijsklontjes) tot deze nog net vloeibaar is (lobbig).
- 5** Klop de slagroom stijf. Spatel de slagroom, 150 g van de perzikstukjes en het Amandelschaafsel door de dik vloeibare bavarois en schenk de bavarois in een vorm.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



## 6 Voor bavarios:

Spoel de vorm om met koud water, schenk het bavaroismengsel erin en laat de bavarois in de koelkast in 3-4 uur stijf worden. Maak de bavarois met de vingertoppen los van de wand van de vorm en stort de bavarois op een serveerschaal.

**Opstijftijd: 200 Minuten**

## 7 Semi-freddo:

Vet de vorm in met Bakspray, schenk het bavarois mengsel erin en zet de vorm 2 uur in de vriezer. Houd de vorm met semifreddo even in een laagje heet water en stort het ijs op een schaal of snijplank.

**Opstijftijd: 120 Minuten**

## Serveren:

Garneer de bavarois of semifreddo met de rest van de perzikstukjes en de frambozen. Verwarm de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking tot een warme pure chocoladesaus. Snijd de bavarois of semifreddo in plakken. Verdeel ze met de rest van de perziken over dessertborden en schenk er wat warme chocoladesaus over. Serveer direct.

