



Yoghurt-Bavaroise pudding

4 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden:

Steelpannetje

Puddingvorm ca. 1,5 liter

Voor de bavaroise:

5 blaadjes Dr. Oetker Gelatine

5 el water

250 ml magere yoghurt

250 ml slagroom

40 g suiker

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

2 el citroensap

fruit

- 1** Zo maak je de bavaroise:
Week de gelatineblaadjes 5 minuten in een kopje met water.
- 2** Klop de slagroom met de mixer en garde tot yoghurt dikte en zet het in de koelkast. Meng in een andere kom de yoghurt met de suiker, vanillesuiker en citroensap tot een gladde massa.
- 3** Knijp de gelatineblaadjes uit en meng ze met 5 eetlepels water in een pannetje. Verwarm de gelatine onder voortdurend roeren totdat deze volledig is opgelost (niet koken). Laat de gelatine 5 minuten afkoelen.
- 4** Meng enkele eetlepels van de yoghurtmassa door de gelatine; zorg ervoor dat de gelatine goed oplost. Giet vervolgens de volledige gelatinemassa bij het yoghurtmengsel en meng dit goed door elkaar. Roer de opgeklopte slagroom door het yoghurtmengsel tot een egale en luchtige bavaroise. Spoel de puddingvorm om met water en schenk het bavaroise mengsel in de puddingvorm. Laat de bavaroise minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
- 5** Serveer de bavarois pudding met vers fruit.



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