

Aardbeienbavarois / charlotte russe van aardbeien

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten: (voor de bavarois)

4 blaadjes gelatine
300 gr aardbeien
sap van een kwart citroen
300 ml slagroom
75 suiker

extra aardbeien voor garnering
lange vingers

Bereiding:

Week de blaadje gelatine een kwartier in koud water.

Maak de aardbeien schoon, verwijder de kroontjes en pureer ze samen met het citroensap, bijvoorbeeld met de staafmixer.

Doe de slagroom met de suiker in een kom en klop deze met een mixer net niet stijf.

Doe 4 eetlepels van de aardbeienpuree in een steelpannetje en verwarm deze al roerend. Haal het pannetje van het vuur, knijp de blaadjes gelatine uit en los deze op in de warme puree. Meng dit vervolgens door de rest van de aardbeienpuree. Spatel de helft van de geslagen slagroom door het aardbeienmengsel tot alles goed gemengd is. Spatel vervolgens de andere helft van de slagroom door het mengsel en probeer daarbij de luchtigheid goed te behouden. Maar: het moet wel goed gemengd zijn, dus géén witte of rose-rode stippen meer in het mengsel.

Schep de aardbeienbavarois in individuele puddingvormpjes en laat deze minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Als je een grote puddingvorm gebruikt kun je voor de zekerheid nog een paar uur meer aanhouden.

Zet een passende kom met heet water klaar. Dompel de vorm(-pjes) daar een paar seconden in en keer ze om op het bord. Je mag flink schudden om ze te lossen.

Snijd de lange vingers op gelijke lengte bij zodat ze een klein stukje boven de bavarois uitsteken. Zet ze om de bavarois heen en strik er een lintje omheen.

Garneer het dessert voor het serveren met verse aardbeien die je kort marineert met likeur, vanille, balsamico, suiker en/of citrusrasp. Een dot lichtzoete, geslagen room mag natuurlijk ook.

N.B. Invriezen (zonder garnering) gaat prima. Zet de bavarois op tijd uit de vriezer, in de koelkast. Kleine vormpjes 6 uur van te voren en een grote vorm een dag van te voren. Na het “lossen” op de borden / schaal kun je de bavarois naar wens opmaken.