

Zomervariatie

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Biscuit</u> 250 g ei 125 g basterdsuiker, wit 125 g bloem 20 g vanillesuiker bakpapier boter	<u>Biscuit</u> Zet 12 dessertborden in de koeling. Doe de eieren in een beslagkom van de keukenmachine, voeg hier de basterd suiker aan toe en plaats de kom onder de machine met de garde. Laat het mengsel 10 minuten op de hoogste stand goed luchtig draaien. Zeef en meng de bloem met de vanillesuiker en spatel het rustig door het opgeslagen eimengsel zodat er niet te veel lucht verloren gaat. Schenk de massa op een bakplaat met ingevet (gesmolten boter) bakpapier en strijk de massa uit tot 1 cm dikte. Bak het 8 minuten in een oven van 200°C. Haal daarna uit de oven en laat afkoelen op de werkbank. Neem 12 metalen ringen Ø 6 cm en bekleed deze aan de binnenkant met een stukje bakpapier. Steek 24 ringen Ø 6 cm uit het biscuit. Leg 12 biscuitrondjes op de bodem van elke ring. De andere 12 biscuitrondjes komen straks op de bavarois. Verkruiemel de restanten biscuit na het uitsteken van de rondjes en bak deze krokant in de oven van 180°C.
<u>Aardbeienbavarois</u> 330 g slagroom 7 g blaadjes gelatine 50 g eiwit 50 g suiker 300 g aardbeien coulis - diepvries	<u>Aardbeienbavarois</u> Klop de slagroom lobbige en bewaar in de koeling tot gebruik. Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop het eiwit goed stijf en voeg op het laatst de suiker in 3 delen toe. Verwarm de aardbeien coulis tot 60°C en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat afkoelen. Vermeng de aardbeien coulis in 3 delen met het eiwit. Voeg vervolgens de slagroom in 3 delen toe. Vul de 12 metalen ringen met de afgekoelde aardbeienbavarois en dek ze af met de 12 resterende biscuitrondjes. Zet de ringen in de koeling.
<u>Vanille-ijs</u> 1 st vanillestokje 400 ml slagroom 400 ml melk 65 g eigeel 120 g suiker	<u>Vanille-ijs</u> Schraap het merg uit het opengesneden vanillestokje. Verwarm de slagroom, melk, merg en vanillestokje geleidelijk in een ruime pan tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Roer met de kunststof spatel langs de randen van de pan om alle vanille zaadjes in de massa te brengen. Klop het eigeel met de suiker tot lichtgeel. Meng het room/melk mengsel met een dunne straal, kloppend met de garde door het eigeel. Verwarm dit mengsel tot maximaal 75°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai ijs in de ijsmachine. Bewaar tot gebruik in de vriezer.
<u>Eiwit</u> 100 g eiwit 100 g suiker 10 g vanille suiker	<u>Eiwit</u> <u>Start hiermee nadat de taartjes 1 ½ uur in de koeling hebben gestaan.</u> Verwarm een pan met water en houd de temperatuur op 55°C. Doe het eiwit en de suikers in het mengbekken van de keukenmachine

MENU Juni 2025



	en zet dit bekken au-bain-marie op de pan met water. Roer voorzichtig met een garde totdat de suikers gesmolten zijn. Plaats het mengbekken vervolgens onder de machine en klop het eiwit met de suikers tot volledig koud stijf schuim. Haal de opgesteven taartjes uit de koeling en verwijder de metalen ringen en het bakpapier. Vul een spuitzak met kartelmondje met het geklopte schuim. Spuit een flinke toef schuim op de bovenkant van de taartjes.
Eindbewerking 12 aardbeien krokante kruimels	Eindbewerking en presentatie Brand het schuim bovenop lichtbruin met een brander. Presentatie: Plaats het taartje op het bord en zet het schuim er bovenop. Leg een lepel krokante kruimels op het bord en leg er een bolletje ijs op. Maak een waaiertje van de aardbeien met het kroontje eraan en leg dit op het bord. 