

Snickers | vanille-ijs | bavarois advocaat

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Bavarois van advocaat:</u> 7 g blaadjes gelatine 2 st ei 50 g suiker 150 ml melk 350 g advocaat 200 ml slagroom 10 g vanillesuiker</p>	<p><u>Bavarois van advocaat</u> Zet 12 glaasjes in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker schuimig. Verwarm de melk en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Roer beetje bij beetje de warme melk door de schuimige eierdooiers. Voeg dan de advocaat toe. Laat de massa op ijswater afkoelen tot het geheel gaat geleren. Klop intussen het eiwit stijf. Klop de slagroom met de vanillesuiker ook stijf. Wacht tot de melk-advocaatmassa begint te geleren. Spatel voorzichtig het geklopte eiwit erdoor en spatel vervolgens de slagroom erdoor. Vul de 12 glaasjes en zet deze in de vriezer om aan te stijven en daarna in de koeling tot gebruik.</p>
<p><u>Snickerscake:</u> 150 g roomboter 100 g pure chocolade 150 g suiker 60 g bloem 3 st eieren</p>	<p><u>Snickerscake</u> Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Voeg de chocolade toe en roer totdat het helemaal opgelost is. Voeg de suiker, de bloem en de eieren toe en meng het tot een glad beslag. Bekleed een platte ovenschaal met een vel bakpapier en giet het beslag in de schaal. Bak het beslag 25 minuten in een oven van 180°C gaar. Laat afkoelen en snijd van de cake 12 repen van 1 x 12 cm van 2 cm dikte, als basis voor de 12 snickers.</p>
<p><u>Vanille ijs:</u> 400 ml slagroom 400 ml melk 24 g vanillesuiker 65 g eigeel 120 g suiker</p>	<p><u>Vanille ijs:</u> Zet een plaatje in de vriezer. Zie laatste regel. Doe de slagroom, melk en vanillesuiker in een ruime pan. Verwarm het mengsel tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Breng eventueel extra op smaak met extra vanillesuiker. Doe de eidooiers met de suiker in een ruime kom en klop het mengsel tot lichtgeel en totdat het als een lint van de garde loopt. Schud daarna het room/melk mengsel met een dunne straal, kloppend met de garde, bij het dooier/ei mengsel. Verwarm dit mengsel tot max 80°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai het ijs in de ijsmachine. Maak er bolletjes van en leg ze op het plaatje uit de vriezer. Dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.</p>
<p><u>Snickers</u> 50 g pinda's ongezouten 45 g pure chocolade 75 g pindakaas 75 g gecondenseerde melk</p>	<p><u>Snickers</u> Rooster de fijngehakte pinda's in een droge koekenpan. Smelt de chocolade in de warmhoudkast. Meng de pindakaas met de gecondenseerde melk en roer glad. Doe de massa in een spuitzak zonder spuitmondje. Leg de spuitzak tot gebruik in de warmhoudkast. Spuit een laagje op de reepjes cake. Bestrooi de reepjes cake met de geroosterde nootjes. Bewaar ook wat nootjes voor de afwerking. Giet de gesmolten chocolade over de nootjes. Zet de snickers in de koeling tot gebruik.</p>

MENU MAART 2025



Eindbewerking

12 Frambozen
gegrilde nootjes

Eindbewerking en presentatie.

Plaats het glaasje bavarois op het bord en leg er een framboos op. Schep een bolletje ijs op het bord en leg de snickers er schuin op. Garneer met wat geroosterde pinda's.

