

## Recept Yoghurtbavarois

Aantal personen: 4

1. Ingrediënt	2. Hoeveel heb je nodig?
Aardbeien sap uit blik	2 dl
Magere yoghurt	4 dl
Slagroom	2 dl
Witte gelatine	9 blaadjes (15 gram)
Aardbeien uit blik	20 stuks

1. Stap	2. Bereidingswijze	3. Apparatuur en materialen	4. tijd
1	Leg de gelatine in een kom met ruim koud water; laat de blaadjes hierin ongeveer 5 minuten weken.	Kom	5 minuten
2	Leg de aardbeien uit blik op een zeef. Vang het sap op.	Zeef	1 minuut
3	Meet de juiste hoeveelheid sap af en breng het aardbeien sap in een klein kookpannetje aan de kook.	Maatbeker, fornuis, kookpannetje	5 minuten
4	Knijp de gelatine goed uit.		1 minuut
5	Neem het sap van het fornuis.		-
6	Leg de uitgeknepen gelatine in het warme sap en roer tot de gelatine helemaal is opgelost.	Pollepel	1 minuut
7	Schep de yoghurt door het gelatinemengsel en roer dit mengsel af en toe om tot het iets dikker wordt.	Pollepel	(5 minuten)
8	Sla de slagroom stijf met een mixer en schep de geklopte slagroom door het yoghurtmengsel.	Mixer	5 minuten
9	Schenk de bavarois in een coupeglas. Laat de bavarois in de koelkast afkoelen en opstijven.	Coupeglas, koelkast	2 minuten
10	Garneer de bavarois met de achtergehouden aardbeien.		1 minuut
<b>Totale tijd</b>			<b>21-26 minuten</b>