

## Bosvruchtenbavarois met witte chocolade

### Specificaties

- nagerecht
- 4 personen
- ⌚ 30 min , wachten 180 min

### Ingrediënten

- 75 g witte chocolade, in stukjes
- 5 blaadjes gelatine
- 1 bak bosvruchten (diepvries, 300 g), ontdooid; of verse
- 75 g witte basterdsuiker
- 1 bekertje slagroom (125 ml)
- 100 ml volle yoghurt
- 150 g blauwe bessen
- 2 el poedersuiker



### Materialen

- bakpapier
- staafmixer of keukenmachine
- ronde eenpersoonsschaaltjes, ingevet

### Bereiden

1. Smelt de chocolade in de magnetron in 2 min. op 350 watt en roer elke 30 sec. om. Strijk de gesmolten chocolade met een spatel dun (ongeveer 2 mm) uit op het bakpapier en laat in de koelkast afkoelen en hard worden. Laat de gelatine 5 min. in koud water weken. Pureer de bosvruchten in de keukenmachine of met de staafmixer.
2. Wrijf de puree eventueel boven een kom door een fijne zeef met een pollepel, zodat de pitjes achterblijven. Meng de suiker door de vruchtenpuree. Klop de slagroom lobbige. Knijp de gelatine uit. Verwarm zachtjes in een pannetje 3 el water, haal van het vuur en los de gelatine erin op. Roer de gelatine door de bosvruchtenpuree. Meng de yoghurt met de bosvruchtenpuree en spatel voorzichtig de slagroom erdoor. Schenk het mengsel in de schaaltes en laat minimaal 3 uur in de koelkast opstijven. Trek het bakpapier van de chocolade en snijd met een mes of breek in ongelijke, puntige driehoeken.
3. Keer de bavarois op de bordjes. Steek de chocolade in de bavarois en verdeel de bessen erover. Bestrooi de bordjes en bavarois eventueel met poedersuiker.

<http://www.ah.nl/allerhande/#/recepten/369608/bosvruchtenbavarois-met-witte-chocolade/?rq=bavarois>