

Voor 4 personen



- 10 blaadjes witte gelatine
- 3 eieren
- 125 gram basterd suiker
- 1 theelepel amandel essence
- 4 dl melk
- 1/4 plus 1/8 liter slagroom
- 1/2 liter blik abrikozen
of natuurlijk 300 gram verse.

Bereiding.

De gelatine 10 minuten weken in ruim koud water. De eieren splitsen. De dooiers met de basterdsuiker en de essence lichtgeel en luchtig tot crème kloppen. De melk aan de kook brengen en in een dun straaltje bij de dooiers roeren. Dit terug schenken in de pan en al roerend verwarmen tot het gebonden is. Niet laten koken. De uitgeknepen gelatine blaadjes in de warme vla oplossen. Een puddingvorm met opgeklopt eiwit of olie bestrijken. De eiwitten en 1/4 liter slagroom apart stijf kloppen. De afgekoelde vla luchtig bij de room roeren en het eiwit erbij scheppen. Als het lobbijg is, de massa een keer omroeren en in de vorm gieten. De bavarois helemaal stijf laten worden, op een schotel storten en garneren met de abrikozen en de stijfgeklopte gezoete slagroom.