



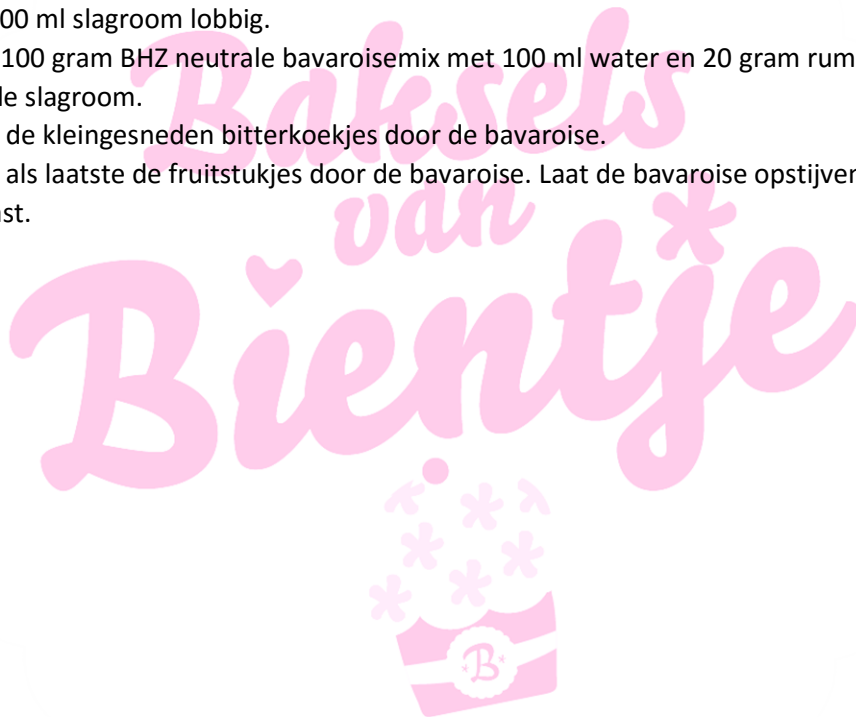
## Chipolatabavaroise

### Benodigheden

- 100 gram vers fruit of uit blik ( ananas, mandarijn, kers etc)
- 75 gram bitterkoekjes
- 100 gram neutrale bavaroise
- 100 ml / gram water
- 20 gram rum
- 500 ml slagroom

### Bereidingswijze

1. Snijd het fruit in kleine stukjes en laat, wanneer het uit blik komt, dit goed uitlekken.
2. Snijd de bitterkoekjes in kleine stukjes
3. Klop 500 ml slagroom lobbijg.
4. Meng 100 gram BHZ neutrale bavaroisemix met 100 ml water en 20 gram rum en spatel dit door de slagroom.
5. Spatel de kleingesneden bitterkoekjes door de bavaroise.
6. Spatel als laatste de fruitstukjes door de bavaroise. Laat de bavaroise opstijven in de koelkast.



Baksels van Bientje  
Rijksstraatweg 76a  
4194 SL Meteren

[www.bakselsvanbientje.nl](http://www.bakselsvanbientje.nl) - [www.shopvanbientje.nl](http://www.shopvanbientje.nl)  
[info@bientje.nl](mailto:info@bientje.nl)