Gember-yoghurt bavarois

Ingrediënten

10

- 25 g gelatine
- 200 g suikersiroop (100g suiker + 100 ml water) –
- 500 g suiker
- 440 ml citroensap
- 50 g Bresc Gemberpuree
- 625 ml slagroom
- 625 ml yoghurt (Griekse of Bulgaarse)
- 100 g Bresc Dates tapenade
- 100 g geroosterde noten
- dropkruid cress

Gebruikte bresc producten

Bresc Gemberpuree 450g

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water. Meng het citroensap met de suikersiroop en 200 g suiker, breng dit aan de kook. Voeg hieraan gember toe en zet het enkele minuten van het vuur. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat dit afkoelen tot het geheel begint te binden. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en spatel hem onder de massa. Giet de bavarois in omgespoelde vormen en laat dit volledig aanstijven in de koelkast. Serveer de bavarois. Versier het bord met enkele quenelles van dadel tapenade, dropkruid cress, geroosterde en gehakte noten.