



Ingrediënten

Voor 4 personen: 4 of 8 (afhankelijk van formaat) stooferen • ca. 500 ml rode wijn (of ongezoet bessensap) • 1 klein kaneelstokje • 3 el suiker • 2 kruidnagels • 1 steranijs • ½ sinaasappel • 3 blaadjes gelatine • 5 el boerenmelk • 100 ml boeren-slagroom • 70 g kristal-suiker • ½ citroen • 250 ml boerenyoghurt • 40 g walnoten

extra nodig: fijne rasp, 4 coupes of 4 puddingvormpjes van ca. 150 ml

Boerenyoghurt bavarois met stoopeer en walnoot

- 1 Schil de peertjes en laat het steeltje eraan. Ze ze op met de wijn, het kaneelstokje, de kruidnagels en een stuk sinaasappelschil. Breng ze tegen de kook aan en laat ze in circa 1 uur gaar stoven.
- 2 Week de gelatine in koud water.
- 3 Klop de slagroom met de suiker tot yoghurt dikte.
- 4 Zet de puddingvormpjes klaas.
- 5 Giet de yoghurt in een ruime kom, rasp de citroen (circa 1 tl) en roer door de yoghurt.
- 6 Verwarm de melk (niet koken) en laat de uitgeknepen gelatine er al roerend in oplossen.
- 7 Giet en roer met een garde het melk-gelatinemengsel in één keer door de yoghurt.
- 8 Roer de slagroom erdoor en schep het mengsel in de vormpjes. Laat ze 3 à 4 uur opstijven in de koelkast.
- 9 Laat het perenstoofocht op zacht vuur inkoken tot een lichte siroop.
- 10 Los de puddinkjes op bordjes, leg er een peertje bij en schep er wat siroop bij. Garneer met gebroken walnoten.

Bereidingstijd: 30 minuten + 4 uur koeltijd