

Bavarois met grand marnier

Heerlijke Frans koffie dessert

Ingrediënten 4 pers,

75 ml grand marnier

200 ml koffie

4 gelatine blaadjes

30 gr basterdsuiker

1/2l slagroom kloppaar

¼ l slagroom kloppaar

Bereiding

Zet 200 ml (ca 2 kopjes) koffie en giet het warm in een grote kom met grand marnier en basterdsuiker. Laat de gelatine blaadje even weken in koud water. Knijp het vervolgens uit en meng het in de kom tot de koffie kleverig word. Klop de slagroom half stijf, en meng het in de kom met koffie. Vul de glazen 70% vol en laat het 2 uur opstijven in de koelkast. Serveer het met een toefje slagroom,