

En bavaroise är en slags mousse med något fastare konsistens, lite åt fromagehållet. Detta recept ger ca 8 portioner.

- 100 g havtornsjuice (uppkokta, passerade havtorn)
- 150 g mangopuré
- 100 äggula
- 90 g socker
- 1,5 gelatinblad
- 1,5 dl vispgrädde

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Blanda havtornsjuice, mangopuré, äggula och socker i en vid, rostfri kastrull. Värm smeten till 85 grader under konstant vispning. Smält ner gelatinbladen efter att ha kramat ur vattnet. Passera genom finmaskig sil och låt svalna. Vispa grädden lätt och vänd ner den i havtornsmeten när den är ca 30 grader. Fyll i formar eller skål och låt stelna i kyl i 3 - 4 timmar. Går även utmärkt att frysa.