

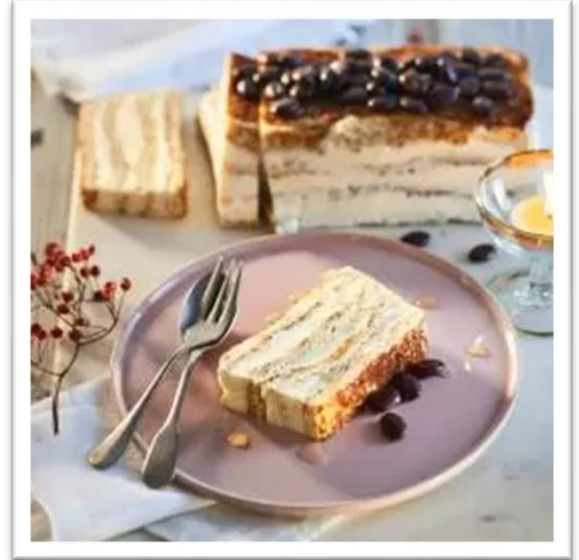


## Terrine van wentelteefjes met kaneelbavarois

🕒 35 + 120 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍰 ½ witbrood (in plakken)
- 🥛 300 ml melk
- 🥚 2 eieren
- 🍬 50 g suiker
- 🌿 2 tl kaneelpoeder
- 🍌 1 vanillestokje (opengesneden, merg eruit)
- 🧈 100 g boter
- 🍫 chocolade mokkaboontjes of chocolaatjes
- voor de bavarois**
- 🍰 3 blaadjes gelatine
- 🥛 250 ml melk
- 🌿 1 kaneelstokje
- 🥛 250 ml slagroom
- 🍬 40 g suiker
- 🌿 3 el kaneellikeur (optioneel)



**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik, koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

#### Begin met de bavarois.

1. Week de gelatine in ruim koud water.
2. Breng de melk met het kaneelstokje aan de kook en laat afgedekt circa 15 minuten trekken.
3. Klop de slagroom met de suiker bijna stijf.
4. Neem het kaneelstokje uit de melk en los de goed uitgeknepen gelatine erin op.
5. Voeg de kaneellikeur toe en laat afkoelen.
6. Spatel de slagroom erdoor.

#### Voor de terrine

7. Snijd voor de terrine de korstjes van het brood.
8. Klop de melk los met de eieren, suiker, kaneel en het vanillemerg.
9. Week hierin de sneetjes brood.
10. Verhit de boter en bak hierin de sneetjes brood aan beide kanten bruin.
11. Bekleed de vorm met vershoudfolie en laat het folie iets overhangen.
12. Leg onder in de schaal enkele wentelteefjes met daarop een laagje kaneelbavarois.
13. Bouw zo de terrine op.
14. Dek af met folie en laat de terrine in de koelkast minimaal 2 uur opstijven.
15. Keer de terrine om op een schaal en verwijder het folie.
16. Snijd de terrine in plakken.
17. Serveer op de bordjes, druppel er wat kaneellikeur omheen en garneer met chocolaatjes.

**TIP:** maak het nog lekkerder met een bolletje (kaneel)ijs.

Recept: [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)