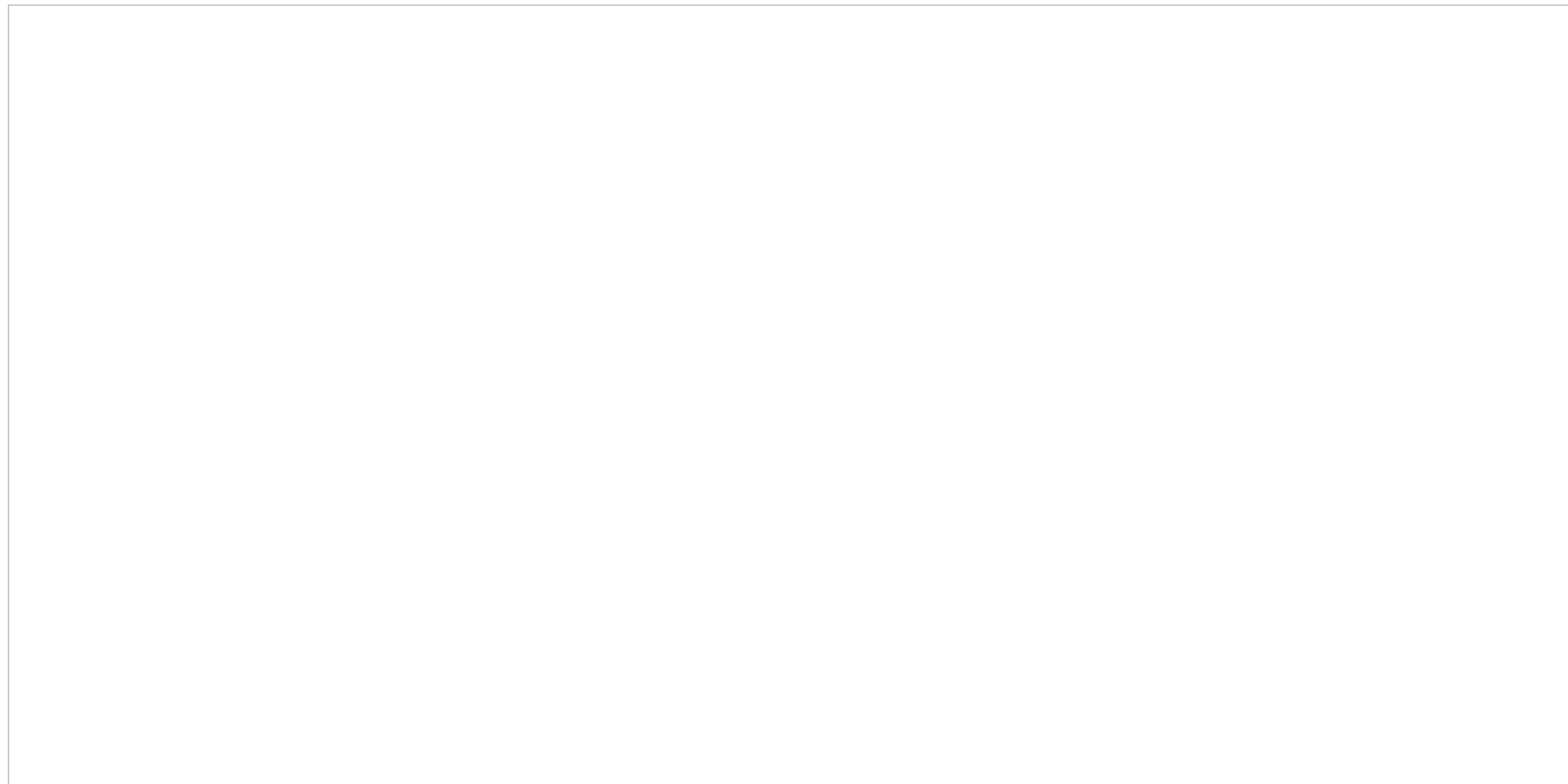


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Bavarois de Brugge Blomme

Bavarois de Brugge Blomme



Ingredienten:

- 150 g de queso Brugge Blomme
- 1 dl de caldo de ave
- 2 hojas de gelatina
- 1 dl de nata
- Sal y pimienta

Para adornar:

- hojas de menta
- Coulis de fruta (frambuesa, por ejemplo)

Bereiding:

1. Ponga a cocer el caldo.
2. Añada las hojas de gelatina previamente puestas en remojo.
3. Viértalo todo en un vaso de batidora y posteriormente incorpore el queso Brugge Blomme partido en trozos.
4. Bata y añada sal y pimienta.
5. Deje reposar una hora en el frigorífico y después mezcle con la nata batida, corrija de sabor si es necesario y vierta en 4 o 6 moldes redondos.
6. Deje reposar de nuevo y desmolde
7. Adorne con fruta fresca, menta y un coulis de frambuesa, por ejemplo.

4 personen

90 min

Postre

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/bavarois-de-brugge-blomme>