

Außerdem existiert noch ein anderes empfehlenswertes Verfahren, das darin besteht, die Bavarois in eine Timbaleschüssel oder eine silberne Schale zu füllen, die man mit Eis umgibt. In diesem Falle wird die Creme nicht gestürzt, sondern so serviert, sodaß man die Masse nicht zu stark zu sulzen braucht, wodurch sie an Feinheit gewinnt.

Wenn die Creme auf die letztere Art serviert wird, gibt man vielfach ein Kompott oder eine Macédoine von frischen Früchten dazu. Diese Beigaben eignen sich jedoch besser zu kalten Puddingen, die übrigens viel Aehnlichkeit mit den Bavarois haben.

Die gestürzte bayerische Creme kann man schließlich auch mittels Tülle mit Schlagsahne verzieren.

Bavaroise aux Fruits.

Bayerische Creme mit Früchten.

Masse: 5 Deziliter Fruchtピューree mit 5 Deziliter 30 gradigem Sirup verrühren und den Saft von 3 Zitronen, 30 Gr. aufgelöste und durch ein Tuch passierte Gelatine sowie $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm hinzugeben.

Dieser Masse kann man Früchte von der gleichen Sorte, wie sie zum Püree verwendet wurden, beifügen, und zwar werden Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren u. dgl. in rohem Zustande beigefügt, während Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und sonstige fleischige Früchte zuerst in Sirup pochiert werden.

Auf diese Art kann man Bavarois mit Ananas, Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Melonen usw. herstellen.

Formen und Anrichten: Wie oben angegeben.

Bavarois Clermont.

Bayerische Creme nach Clermont.

Eine Vanille-Creme pro Liter mit 200 Gr. Maronenpüree und 200 Gr. glacierten in Stücke geschnittenen Maronen mischen. Nach dem Stürzen mit glacierten Maronen umlegen.

Bavarois Diplomate.

Bayerische Creme n. Diplomaten-Art.

Eine Timbaleform mit einer Schicht Vanille-Creme chemisieren. Das Innere abwechselnd mit Lagen von Schokoladen- und Erdbeer-Crememasse füllen.

Bavarois My Queen.

Bayerische Creme My Queen.

Eine Cremeform mit rohem Rahm, unter den man aufgelöste Gelatine gerührt hat, chemisieren. Mit einer Erdbeer-Creme mit Sirup, unter die man große in gezuckertem Kirschwasser macerierte Erdbeeren gemischt hat, füllen. Außenherum einen Kranz von den gleichen Erdbeeren.

Bavarois à la Religieuse.

Bayer. Creme n. Klosterfrauen-Art.

Eine Cremeform mit Schokolade, die man mit Sirup aufgelöst und ziemlich stark mit Gelatine verrührt hat, chemisieren. Das Innere schichtweise abwechselnd mit Vanille-, Schokolade- und Haselnuß-Creme füllen.

Bavarois Rubanné.

Gebänderte Bayerische Creme.

Setzt sich aus Crememassen von verschiedenen Farben und Geschmack, die schichtweise in die Form eingelegt werden, zusammen und kann unendlich vielfach variiert werden, da es keine bestimmten Regeln dafür gibt.

Blanc-Manger. — **Mandelsulz.**

Diese Süßspeise wird heute nur noch selten gemacht, was sehr zu bedauern ist, da das Blanc-Manger, wenn es gut gemacht ist, eine der besten Süßspeisen darstellt.