

Advocaatparfait (6 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de vriezer: minimaal 3 uur

Nodig:

250 ml slagroom

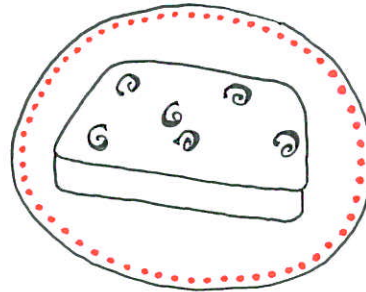
50 g suiker

1 zakje vanillesuiker

1 eierdooier

1 dl advocaat (= 6 flinke el)

extra pure chocola (garnering)



Doen:

Klop de slagroom samen met de vanillesuiker stijf.

Klop in een andere kom de dooier met de gewone suiker en de advocaat tot een schuimig mengsel.

Schep de slagroom erdoorheen. Denk erom: niet kloppen, maar rustig omscheppen tot het een mooie lichtgele massa is.

Tip!

Je kunt ook gepasteuriseerd ei-eel (Danegg) nemen

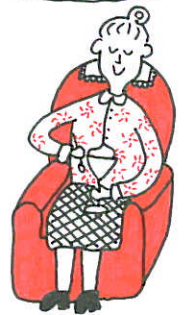
Geen salmonellarisico!

Tip!

Niet meer kloppen anders verdwijnt juist de luchtigheid!



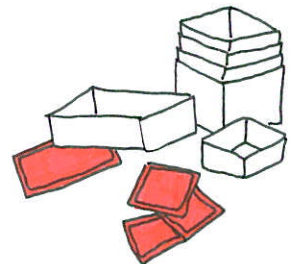
Is advocaat alleen iets voor jarige oma's?!



Doe het in een vierkante (10cm doorsnee) diepvriesdoos en laat in de diepvries ± 3 uur (of langer) opstijven.

Tip!

Diepvriesdoosjes zijn zo handig



Serveren:

Hou de onderkant van de diepvriesdoos even in wat heet water (bijv. in de gootsteen) en draai 'm dan om boven een snijplank tot de parfait eruit komt. Snij in plakken en leg op bordjes. Garneer met wat grofgeraspte pure chocola.

