



ADVOCAAT MOUSSE

Trakteer je smaakpapillen op een snel en feestelijk dessert, verrijkt met de lokale lekkernij: advocaat van Den Gouden Haan in Nijlen. Dit recept is een absolute aanrader voor de aankomende feestdagen.

BEREIDING:

1. Klop de slagroom bijna stijf met de vanillesuiker. Klop in een andere kom de mascarpone los, roer hier de helft van de slagroom bij. Als dit egaal is opgelost mag de andere helft van de slagroom en de advocaat erbij.

2. Proef of je nog wat suiker wil toevoegen als het niet zoet genoeg zou zijn.

3. Doe de mousse in een spuitzak en spuit de mousse met ronde bewegingen omhoog in het glas. Leg na elk rondje een stukje boudoir koek op de mousse en druk het koekje wat aan.

4. Drup wat advocaat over de topping met een kleine lepel.

5. Hak de noten fijn en rooster ze kort in een droge pan. Strooi het over de bovenkant wanneer ze afgekoeld zijn.

6. Als je een tiramisutoets wil geven aan het dessert, laat je een espressoshot op het dessert lopen vlak voor het opdienen.

De mousse blijft een aantal dagen goed in de koelkast. Je kan deze dus gerust op voorhand bereiden en vlak voor het opdienen pas in de glaasjes spuiten.

Eet smakelijk!

BENODIGDHEDEN:

Voor 4 kleine glaasjes van 100 ml (of 2 grote glazen):

- 150 gram mascarpone
- 150 gram opgeklopte slagroom (200ml)
- 1 zakje vanille suiker (eventueel wat extra suiker naar smaak)
- 3 theelepels advocaat
- 8 boudoirkoekjes
- advocaat als topping
- gehakte & geroosterde noten als topping
- eventueel: spuitzak en koffie (espresso)