



Dessertenbord met Advokaat bavaois



Ingrediënten

Voor 6 PERS.

Dessertjes allerlei

Roomijs met kersen	300 g
Miserable	6 st
Aardbei mousse	6 st
Chocolade mousse	6 st
Javanais	6 st

Advokaat bavaois

Classic advokaat	250 g
"Den gouden haan"	
Vloeibare room	100 g
Gelatine blaadjes	8 st
Room	600 g
Petit beurre koekjes	1/2 pak

Afwerking

Aardbei advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Speculaas advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Chocoladegarnituur	
Nootjes	

Bereidingswijze

Voor de advokaat bavaois:

Laat de gelatine weken in koud water.

Meng de advokaat van "Den gouden haan" met de vloeibare room.

De gelatine uitknippen en op een licht vuurtje oplossen. Voeg de gelatine bij de advokaat.

Klop de room licht op. Spatel de room onder de advokaat mengeling.

Neem kleine ringetjes en verkrumel op de bodem de petit beurre koekjes .

De ringen nu vullen met de advokaat bavaois.

Koelen in de koelkast.

Tips / Presentatie

Ontvorm de kleine ringetjes advokaat bavaois en schik op een bord,

samen met kleine stukjes van de javanais, miserable, chocomousse, aardbeienmousse en kersenijs.

Werk af met gehakte nootjes, het chocolade garnituur en vers fruit.

Enkele druppels aardbeien en speculaas advokaat van Den gouden haan maakt dit dessertenbord af.

Een dessertenbord kan afgewerkt worden alle soorten advokaat van "Den gouden haan"

Een knijpflesje is hierbij extra handig.