



Flensjes met Grand Liqueur d'orange advokaat



Ingrediënten

voor 10 PERS.

Flensjesbeslag

Melk	600 g
Bloem	300 g
Ei	2 st
Eidooier	1 st
Boter	50 g
Zout	3 g
Vanille essence	2 g

Banketbakkersroom

Melk	700 g
Eidooier	4 st
Suiker	140 g
Vanillestok	1 st
Puddingpoeder	60 g
Grand Liqueur	300 g
d'orange advokaat "Den gouden haan"	

Afwerking

Poedersuiker	100 g
Soezengarnituur	
Sinaasappel	5 st
Advokaat van "Den gouden haan"	200 g

Bereidingswijze

Het flensjes beslag

Maak een kuiltje in de bloem met de eieren en de eidooier.

De melk er voorzichtig aan toevoegen en goed roeren.

Op het einde de gesmolten boten, vanille en zout toevoegen.

Het beslag zeven en 2 uur laten rusten in de koelkast. De flensje bakken in een pannekoeken pan met olie.

De banketbakkersroom

De melk en de vanillestok aan de kook brengen. De eidooiers met de suiker wit kloppen met een klopper.

De vanillestok verwijderen. De eiermassa met het poedingpoeder mengen. De kokende melk geleidelijk op het eiermengsel gieten en voortdurend blijven kloppen.

Op een zacht vuur plaatsen en al kloppende nog een 5 tal minuten laten koken, opletten voor overkoken.

Laten afkoelen. Meng de advokaat van "Den gouden haan" onder de banketbakkersroom.

Tips / Presentatie

De sinaasappels in partjes snijden.

Neem per persoon 2 flensjes en vul deze met de banketbakkersroom.

In een oven van 150 C° afgedekt plaatsen en laten opwarmen, garen.

Onmiddellijk uit de oven nemen en met poedersuiker overstrooien. Op een bord schikken .

Afwerken met de sinaasappelpartjes, het soezengarnituurtje en met wat druppeltjes advokaat van "Den gouden haan"

De flensjes kunnen ook worden gemaakt met banketbakkersroom gemengd met Classic advokaat, Jenever advokaat, Wiskey advokaat, Cognac advokaat of Speculaas van "Den gouden haan"