



Javanais geserveerd met advocaat



Ingrediënten

Voor 8 PERS.

Javanais biscuit

Marsepein 50/50	150 g
Eiwit	2 st
Eiwit	100 g
Suiker	30 g
Bloem	15 g

Boterroom met advocaat

Melk	200 g
Eidooiers	2 st
Suiker	180 g
Vanille essence	3 g
Boter	400 g
Advocaat met banaansmaak	300 g
"Den gouden haan"	

Afwerking

Dessertencups	16 st
Ganache	300 g
Advocaat met banaansmaak	200 g
"Den gouden haan"	
Advocaat met aardbeismaak	200 g
"Den gouden haan"	
Fruit naar keuze	
Suikergarnituur	

Bereidingswijze

Maak de javanaisbiscuit: Mix de marsepein met de 2 eiwitten.

Het andere eiwit met de suiker tot een stevig schuim kloppen. De marsepein en het schuim mengen.

Tenslotte de bloem eronder mengen. Dit recept uitstrijken op bakplaat bekleed met bakpapier.

Bakken op 200 C°. Onmiddellijk na het bakken af de plaat schuiven en koelen op een rooster

Boterroom met advocaat met banaansmaak maken: De melk laten koken met het grootste deel suiker.

Dooiers loskloppen met de rest van de suiker. De licht afgekoelde melk bij de dooiers voegen

en terug op het vuur licht laten binden. Na de binding snel laten afkoelen en de advocaat met banaansmaak

van "Den gouden haan" hierbij voegen. De boter mals maken en de banaan advocaatsaus straalsgewijs

bij de boter voegen en verder opkloppen tot een luchtig geheel.

Ganache maken: 150 g melk koken met 90 g boter. Van het vuur er 350 g fondant chocolade ondermengen.

De plakken javanais foureren met de advocaat boterroom. Laten opstijven .

De bovenzijde glaceren met de ganache. De javanais koelen in de koelkast.

Tips / Presentatie

De javanais verdelen op de borden.

2 dessertencups per persoon vullen met advocaat van "Den gouden haan" en bij op het bord plaatsen.

Afwerken met een suikergarnituurtje en vers fruit

Deze javanais kan ook worden gemaakt met advocaat Classic, advocaat met sinaasappelsmaak, advocaat met Cognacsmaak, advocaat met Wiskeysmaak, advocaat met aardbeismaak of advocaat met amarettosmaak van "Den gouden haan".

