



## Javanais geserveerd met Banaan en Aardbei advokaat



### 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
Banaan advocaat	300 g
"Den gouden haan"	

#### Afwerking

Dessertencups	16 st
Ganache	300 g
Banaan advocaat	200 g
"Den gouden haan"	
Aardbei advocaat	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 banaan advocaat maken:** De melk laten koken met het grootste deel van de 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 Banaan advocaat van "Den gouden haan" hierbij voegen. De boter mals maken en de banaan advokaatsaus 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 Classic advocaat, Sinaasappel advocaat, Cognac advocaat Wiskey advocaat, Aardbei advocaat of Amaretto advocaat van "Den gouden haan".