



Koffie met pistache advokaat "Den gouden haan"



Ingrediënten

voor 4 PERS.

Koffie en advokaat

Sterke koffie	600 ml
Pistache advokaat "Den gouden haan"	12 eetl
Opgeklopte room gezoet	200 g
Chocolade saus	100 g
Glazen van "Den gouden haan"	4 st

Bereidingswijze

Zet een pot sterke koffie en verdeel de pistache advokaat over 4 glazen of mokken.
Doe desgewenst nog een laagje chocolade saus over de pistache advokaat.
Giet de hete koffie over de pistache advokaat en werk af met een flinke toef slagroom.
Garneer eventueel nog met wat cacaopoeder.
Drinken doe je laag per laag of vooraf even roeren.

Tips / Presentatie

Advokaat klinkt misschien oubollig, maar advokaat van "Den gouden haan" is dit zeker niet.
Er kan eindeloos gevarieerd worden met smaken en kleuren om een super creatief eindresultaat te bekomen.

De Belgische variant wordt ook wel Kakelkoffie of Diplomatenkoffie genoemd en heeft een laagje opgeklopte room of wordt afgewerkt met melkschuim in plaats van slagroom.