



## Verwenkoffie met advokaat van "Den gouden haan"



### Ingrediënten

Voor 6 PERS.

#### Dessertjes allerlei

Advokaatpraline	6 st	Florentines	6 st
"Den gouden haan"		Cupcake mini	6 st
Boterroomgebakje	6 st	Roomijsbolletje	6 st
Crème Brûlée mini	6 st	..... of dessertjes naar keuze	
Chocolade mousse	6 st		

#### Afwerking

Classic advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Pistache advokaat	200 g
"Den gouden haan"	
Koffie potje	6 st
Room	200 g

### Bereidingswijze

Serveer allerlei kleine dessertje op een plateautje of een leuk bord, samen met een kannetje koffie.

Bijbehorend wordt er meestal Classic advokaat en Pistache advokaat van "Den gouden haan" bijgeserveerd in een glaasje.

Afwerken met opgeklopte room op de advokaat van "Den gouden haan".

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

Een knijpflesje is hierbij extra handig.

Dessertencups van "Den gouden haan" kunnen hiervoor ook ideaal zijn.

### Tips / Presentatie

Laat uw inspiratie de vrije loop.