

RECEPT VOOR FEESTELIJKE ZELFGEMAAKTE ADVOCAAT



Bereidingswijze

1. Verwarm 5 eierdooiers met 80 gram suiker au bain marie terwijl je met een garde roert.
2. Voeg 100 ml vanillewodka toe terwijl je door blijft roeren. (het is belangrijk dat je blijft roeren)
3. Verwarm het tot 62 graden.
4. Wanneer het 62 graden heeft bereikt haal je de kom van de pan af en zet je de hele kom in een bad met koud water. Blijf ook hier weer roeren terwijl het afkoelt naar lauwwarm. Dit afkoelen duurt ongeveer 5 minuten.
5. Klop voor een extra feestelijk advocaatje wat slagroom stevig en decoreer met de slagroom, eventueel een laagje jam en een kerstkransje in een mooi glas.