

Advocaatmousse (paastip voor dummies)

6 personen

- 4 dl (1,5 flesje) **Beukenneutje Banaan-advocaat**
- 6 blaadjes witte gelatine
- 4 dl slagroom (een beetje extra slagroom om mee af te werken)
- 2 zakjes vanillesuiker
- Chocolade paaseitjes om te garneren

Bereidingswijze

Giet de opgeloste gelatine in een dun straaltje bij de advocaat en blijf goed roeren (anders krijg je klontjes).

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en roer dit door de advocaat.

Giet de massa in glaasjes, dek ze af en laat het in de koelkast opstijven (ongeveer 1 tot 2 uur).

Vlak voor het serveren kun je de glaasjes garneren met een beetje slagroom met hierop een stukje banaan of een paaseitje (zie foto).



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

