

ADVOKAAT

(oud familierecept van Irma)



Ingrediënten

- 1 blik geëvaporeerde melk (Nestlé, 385 ml) (= ongesuikerde gecondenseerde melk)
- 400 g fijne kristalsuiker
- 100 g bloedsuiker
- 2 pakjes vanille suiker
- 8 eierdooiers (± 160 g)
- 150 ml alcohol (96°)

werkwijze

1. Plaats de vlinder op de messen. Voeg eerst de melk, dan de suiker en de eierdooiers toe. Zet het maatdopje op het deksel en meng (draai traagjes naar snelheid 4):
7 min / 70°C / snelheid 4
Controleer of de suiker volledig is opgelost. Pas dan mag je de alcohol toevoegen!
2. Na 7 minuten voeg je voorzichtig de alcohol toe terwijl de thermomix verder draait!
3 min / 70°C / snelheid 4
3. Het resultaat is nog een lopende emulsie. Giet over in steriele potjes en zet ze op hun kop. Bewaar in de koelkast. Kan je niet wachten dan kun je de advocaat al onmiddellijk proeven... Hij is zo lekker (ook als hij nog wat warm is).
Na 2 dagen is de advocaat goed om te gebruiken.

Geniet van een glaasje advocaat, puur!

Of gebruik hem bij ijs of gebak.

Een echt opkikkertje!

Gezondheid!

