



Mmm
heerlijk



Advocaat

ingezonden door Femma Koersel-Stal

Zelf advocaat maken is helemaal niet zo moeilijk. Met een paar ingrediënten is het zo gepiept. Maar buiten het proeven tijdens de bereiding zal je toch nog een 2-tal weekjes geduld moeten uitoefenen. De advocaat is op zijn lekkerst wanneer die eventjes heeft kunnen 'rusten'.

Wist je dat de dunne, vloeibare advocaat is bereid met het gehele ei. Voor een meer 'dikkere' versie gebruik je enkel de eierdooiers.

INGREDIËNTEN

- 10 eierdooiers
- 385 g geëvaporeerde melk (*)
- 300 g suiker
- 72 g vanillesuiker
- 150 ml pure alcohol (96°)
- een snufje saffraan

HOE BEGIN JE ERAAN?

- Neem een grote mengkom en voeg daar de melk, de suiker, de saffraan en de vanillesuiker aan toe.
- Neem een kookpot en vul deze met water. Zet daarna de pot op een zacht vuur. (** *Au bain marie*)
- Plaats de mengkom in deze pot. Neem een klopper en voeg geleidelijk aan de alcohol toe. Het mengsel zal geleidelijk aan beginnen stollen.
- Haal de mengkom uit de kookpot en blijf kloppen tot het mengsel afgekoeld is.
- Giet daarna de advocaat in één of meerdere steriele flesjes. (***) *Sterelliseren*)
- Laat daarna een 2-tal weken alvorens deze klaar is voor gebruik.

(*)Geëvaporeerde melk

Ingedikte melk voor gebruik in koffie zonder toevoeging van suiker. In gecondenseerde melk is er extra suiker aan toegevoegd.

(**)Au bain marie

Het plaatsen van een pan of kom in warm of koud water om de temperatuur te laten dalen of verhogen.

(***) Sterelliseren

Is een methode om voedsel langer te kunnen bewaren. Door flesjes te sterelliseren worden de microben in het flesje gedood. (110° C - 120° C)

Maak met je eigen advocaat deze heerlijke ijstaart.
https://www.youtube.com/watch?v=vhdpHIL_G5w

