



H

Hocras
40 JAAR!

Na gerecht



Huisgemaakte advocaat met vanille-ijs

Huisgemaakte advocaat

met vanille-ijs

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Vanille-ijs:

400 ml ambachtelijk vanille schepijs
(Fresco)

Chocoladesaus:

70 gr chocoladecallets, puur
35 gr chocoladecallets, melk
200 ml verse slagroom

Huisgemaakte advocaat:

100 ml eigeel
55 gr vanillesuiker
10 ml brandewijn

Garnering:

120 ml gezoete slagroom
12 gr citroenmelisse

Mise en place & handelingen

Smelt depure en melk chocoladecallets au-bain-marie en klop de slagroom lobbij. Spatel de slagroom voorzichtig door de chocolade tot een romige massa.

Sla het eigeel, de vanillesuiker en de brandewijn au-bain-marie op tot het een lobbige massa is. Klop het daarna koud en zet de advocaat in de koelkast.

Pluk de citroenmelisse en snij in dunne julienne en sla de gezoete slagroom op tot de juiste dikte.

Bordopmaak

Knijp bollen vanille-ijs in een ijscoupe of glas. Schenk hier tegelijkertijd de advocaat en chocoladesaus over, zodat een mooie kleurscheiding ontstaat. Spuit hier een toef slagroom op en garneer het dessert met de gesnipperde citroenmelisse.

Tip: gebruneerde amandelsnippers en een chocoladepencil als garnering maken dit dessert extra lekker!

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl



Hocras