



Thermomix Advocaat

Ingrediënten

- 6 eierdooiers
- 120 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 300 g gecondenseerde melk(bijvoorbeeld van Nestle)
- 125 g verse room
- 45 g alcohol (96%)
- 45 g witte jenever

Instructies

- Voeg de vlinder toe aan de mengbeker.
- Doe alle ingrediënten in de mengbeker, 8 min./70 graden/snelheid 4. Het resultaat is een nog lopende emulsie.
- Giet de advocaat in twee steriele potjes en zet ze op hun kop.
- Laat afkoelen en bewaar ze in koelkast
- Advocaat kun je ongeopend 2 tot 3 maanden bewaren.

