

Ingrediënten voor 6 personen

- 4 dl 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

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Advocaatmousse Paastip voor dummies

Soms heb je geen tijd of zin om een moeilijk nagerecht te maken maar wil je toch iets lekkers op tafel toveren. Dit is een recept zo kinderlijk eenvoudig dat het echt niet kan mislukken en je hebt binnen een mum van tijd een heerlijk toetje klaar. Niet alleen als afsluiting na een diner maar ook leuk in een glaasje voor op een buffet of voor de Paasbrunch. Je kunt het toetje garneren met stukjes chocolade en Paaseitjes zoals je op de foto's kunt zien. De combinatie van de advocaat met de chocolade is heerlijk en maakt het alleen nog maar lekkerder. Weet je dat er tegenwoordig meerdere smaken in Advocaat verkrijgbaar zijn zoals Banaan Advocaat en Amaretto Advocaat. Niet alleen om te lepelen maar ook geweldig om in een toetje zoals deze mousse te gebruiken. PAS OP: Door de alcohol in de advocaat is dit recept niet geschikt voor kinderen.

### Hulpmiddelen

Mixer

### Bereidingswijze

- De gelatine weken, uitknippen en in 4 el heet water oplossen. - 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, wat stukjes chocolade en een paaseitje.

