

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram mascorpone 150 ml
ongeklopte slagroom advocaat
1-2 zakjes vanillesuiker zakje
nougatine

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



advocaatmouse gegarneerd met nougatine

Een heerlijk toetje.

Bereidingswijze

Slagroom met de vanillesuiker bijna stijf kloppen De mascorpone losroeren en bij de slagroom doen, even door elkaar roeren De advocaat erbij, ik had 3 flinke el genomen, deze door de mouse kloppen In glaasjes of bakjes lepelen, nog wat advocaat erover schenken, en de nougatine erop strooien Ongeveer een kwartier tot een half uurtje in de koelkast laten opstijven.

Serveertips

Je kunt het ook garneren met gehakte nootjes, of stukjes chocolade