

Ingrediënten voor 10 personen

100 gram boter, 100 gram suiker,
1 zakje vanille suiker, 3 eieren,
200 cc advokaat, 8 blaadjes witte
gelatine van 1.5 gram, 250 cc
slagroom, 1 a 2 pakken lange
vingers.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

advokaatroom met lange vingers.

Een zeer lekker nagerecht, bij ons vinden ze dit nog lekkerder dan Tiramisu

Hulpmiddelen

Cakevorm of Tiramisuvorm

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water. Wring uit en los de geweekte gelatine op in 50 cc heet water. Laat dit afkoelen maar niet dik worden. Splits de eieren en klop de boter, de suiker en de vanille suiker au_bain_marie schuimig. Klop er dan een voor een de eidooiers door totdat er een luchtige massa ontstaat. Mag in geen geval koken. Roer de advokaat en de gelatine door het eimengsel. Laat dit geheel staan zodat het lobbijg wordt. Klop de eiwitten en de slagroom na elkaar stijf en spatel ze door het advocaatmengsel. Bekleed een cakevorm met aluminiumfolie, en laat deze 5 centimeter boven de rand uitsteken. Bedek de bodem met een laag lange vingers in de lengte, bestrijk ze met een laag advocaat mousse. Maak op deze manier meerder lagen. Eindig met een laag advocaatroom. Laat de taart enkele uren opstijven in de ijskast. Serveertips: Stort de taart op een cakeschaal en verwijder de folie.