



MOUSSE MET ADVOCAAT EN STROOPWAFELS

• NODIG (2PERS)

- 100 gram monchou
- 200 ml slagroom
- 4 tl suiker
- 4 el advocaat
- 2 stroopwafels
- 2 tl hagelslag

DOEN

1. Mix de monchou met 100 ml slagroom, suiker* en 2 el advocaat.
2. Maak de stroopwafels klein. Verdeel 1/4 onder in een kommetje of glas. Klop de andere helft van de slagroom stijf, eventueel met suiker.
3. Doe de helft van de mousse over de kommen, de stroopwafels, 1/2 el advocaat per toetje. Dan weer mousse, stroopwafels en advocaat.
4. Verdeel de stijf geklopte slagroom over de desserts, doe nog wat stroopwafels en advocaat erop. Tot slot garneer met hagelslag.

**ik ben niet zo zoet aangelegd, dus ik heb niet zoveel suiker gebruikt, je kunt dit gerecht natuurlijk zo zoet maken als je wilt.*



FEESTELIJK
GENIETEN

WWW.BONAPETIT.NU