**Coupe advocaat**

advocaat
roomijs
slagroom
chocoladesaus
chocoladekrullen

vers fruit
roomijs:

3 eidooiers

100 g basterdsuiker

zakje vanillesuiker

25 cl volle melk

25 cl volle room

Schep één of twee bollen vanille-ijs in een coupe.

Giet er een glaasje advocaat overheen en werk af met streepjes chocoladesaus en een paar chocoladekrullen.

Je kan dit opdienen aangepast aan de voorkeur van de gast, met gespoten slagroom en/of vers seizoensfruit.

Het recept om zelf advocaat te maken vind je **hier.**

Het recept om zelf roomijs te maken: klop de eidooiers met de suikers tot een vaste massa. Voeg al roerend de melk toe. Klop de room bijna stijf en spatel door het mengsel.

Giet dit in de ijsmachine, zet op stand ‘ijs’ en laat gedurende 45 minuten draaien of tot de machine aangeeft dat het ijs klaar is.

Bewaar het ijs in een pot in de diepvries.