

# Advocaat



Advocaat is zo'n product, waarvan wel een Oostenrijkse variant bestaat, maar . . . toch anders. De Eierlikör die hier te koop is vinden wij Nederlanders veel te dun.

Dat vonden **Astrid en Ed Wijnen** ook en van hun is het volgende recept. Let wel: het luistert vrij nauw!

## **Ingrediënten**

- 250 gram eidooiers
- 250 gram suiker
- merg van een vanillestokje
- mespuntje zout
- 300 gram brandewijn

In plaats van brandewijn kan ook obstler gebruikt worden. Met wodka wordt de advocaat milder van smaak.

## **Bereiding**

Doe alle ingrediënten in een schaal en verwarm het mengsel al roerend met een garde au bain-marie tot een temperatuur van 62 graden.



### **Au bain-marie verwarmen**

Zet een pan met een laag water op het vuur. Plaats op de pan de schaal die de bovenkant afsluit, waardoor de stoom niet kan ontsnappen. De onderkant van de schaal mag het water in de pan niet raken.

Roer goed over de bodem om aanzetten te voorkomen. Als je te vroeg stopt met verhitten, dat wil zeggen de temperatuur is nog geen 62 graden, dan wordt de advocaat

te dun. Als het mengsel te warm wordt gaat het daarentegen schiften of klonteren. Houd daarom de temperatuur met een keukenthermometer goed in de gaten!



Zet de schaal dan in een bak met ijskoud water. Roer af en toe door en laat afkoelen.

Giet de advocaat door een zeef in een fles met wijde hals. Bewaar de advocaat maximaal vier weken in de koelkast.

Op Astrid en Ed . . . Proost!

**Karin Mollee**