

# Parfait van advocaat

## Ingrediënten:

120 g water  
250 g bloedsuiker  
Sap van 2 citroenen  
Zaadjes van ½ vanillestok  
10 eierdooiers  
1000 g room  
1 fles advocaat 700 ml

## Bereiding:

Snij de vanillestok doormidden en haal de pitjes eruit.  
Doe deze samen met het water, citroensap en de bloedsuiker in de thermomix.  
Stel in: 100°C / 6 min / Stand 3

Zet daarna de mengkom 10 minuten in ijswater.

Voeg er de eierdooiers aan toe en meng  
Stel in: 80 °C / 5 min / stand 6

Zoals bij sabayon.

Na het luchtig kloppen nog een 5 tal minuten op stand 5 laten koud kloppen.

Apart de room opkloppen en samen met de advocaat voorzichtig onder het eirbeslag mengen.

In glaasjes een beetje frambozen coulis doen.

De parfait in spuitzak doen om af te vullen in glaasjes en in ijsbewaarder laten opstijven.

