



## **Advokaatroom met lange vingers**

voor 10 personen

### **Ingrediënten**

100 gram boter  
100 gram suiker  
1 zakje vanille suiker  
3 eieren  
200 ml advocaat  
8 blaadjes witte gelatine van 1,5 gram  
250 ml slagroom  
1 à 2 pakken Fair Trade Original Choco sticks

### **Bereidingswijze**

Week de gelatine in koud water.  
Wring de gelatine uit en los de geweekte gelatine op in 50 cc heet water.  
Laat dit afkoelen, maar niet dik worden.  
Splits de eieren.  
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. (de massa mag niet koken!).  
Roer de advocaat en de gelatine door het eimengsel.  
Laat het geheel staan zodat het lobbijg wordt.  
Klop de eiwitten stijf en daarna de slagroom.  
Spatel de eiwitten en de slagroom door het advocaatmengsel.  
Bekleed een cakevorm met aluminiumfolie; laat deze 5 cm boven de rand uitsteken.  
Bedek de bodem met een laag Fair Trade Original Choco sticks.  
Bestrijk de bodem met een laag advocaatmousse.  
Maak op deze manier meerdere lagen en eindig met een laag advocaatmousse.  
Laat de taart enkele uren opstijven in de ijskast.

Serveertips: Stort de taart op een cakeschaal en verwijder de folie.