

Hét ultieme eierdrankje

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

12 eiderdooiers
300 gram suiker (zeer fijn)
2 zakjes vanillesuiker
1 blik melk (gezoet en geëvaporeerd)
1 1⁄2 deciliter pure alcohol (96%)

Bereidingswijze

1. **Doe de dooiers in een kookpot met de suiker en de vanillesuiker.**
2. **Voeg de geëvaporeerde melk en de alcohol toe. Roer goed. Zet op een zacht vuurtje en roer met een klopper tot een homogeen mengsel. Blijf roeren, maar klop niet te hard. Het is niet de bedoeling dat je schuim krijgt.**
3. **Zodra het mengsel 85 °C is, is het gaar. Heb je geen thermometer? Gebruik dan een houten lepel. Roer ermee door de advocaat en trek met een vinger een streep over de buitenkant van de lepel. Vloeit de advocaat niet meer terug? Dan is hij gaar.**
4. **Zet de kookpot in een bad ijskoud water (in een grote kom of grotere pot). Blijf af en toe roeren, totdat de advocaat volledig is afgekoeld. Giet in een glazen fles met brede hals of in verschillende bokaaltjes. Bewaar in de koelkast.**