



Engelse advokaat



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

700 ml melk
240 ml volle room (+ eventueel extra om te garneren)
2 kaneelstokjes
1 vanillestokje (in de lengte doormidden gesneden, de zaadjes eruit geschraapt)
1 theelepel nootmuskaat (versgeraspt)
5 eieren
130 gram suiker
175 ml dark rum (of whiskey)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de melk, de room, de kaneelstokjes, het vanillestokje, de vanillezaadjes en de nootmuskaat in een steelpannetje. Verwarm zachtjes.
- 2.** Haal van het vuur zodra de massa begint te koken. Laat een beetje lauw worden.
- 3.** Klop de eierdooiers en de suiker tot een lichte, romige massa. Gebruik eventueel de keukenrobot. Giet hier beetje bij beetje de melk bij, blijf voortdurend kloppen. Voeg de rum of whiskey toe. Laat volledig afkoelen en zet in de koelkast.
- 4.** Klop net voor het serveren de eiwitten tot zachte pieken. Schep onder de afgekoelde massa. Verdeel over de glazen en werk eventueel af met extra slagroom en/of kaneelstokjes. Bestrooi met extra nootmuskaat.