

# Advokaatparfait

## Ingrediënten

- 250 milliliter slagroom
- 50 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eierdooier
- 1 deciliter advokaat
- extra pure chocolade

## Werkwijze

1. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf.
2. Klop in een andere kom de dooier met de suiker en de advokaat schuimig. Schep de slagroom erdoor. Luchtig omscheppen, niet kloppen!
3. Doe het mengsel in een vierkante diepvriesdoos. Laat drie uur in de diepvries opstijven.
4. Snijd in plakken en garneer met grofgeraspte pure chocolade.