



RECEPT PAASNESTJES MET ADVOCAAT

Geserveerd tijdens de workshop Voorjaarsnest met vogeldrinkschaal!

Ingrediënten:

- 200gr. bloem
- 50 gr. maizena
- 250 gr. suiker
- 250 gr. roomboter
- 4 eieren
- vanille
- snufje zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 volle eetlepel yoghurt
- 200 gr. verse aardbeien in stukjes
- 1 fles advocaat
- 2dl. slagroom
- 1 eetlepel suiker
- vanille
- 3 blaadjes gelatine.
- 1 eetlepel melk

Goed voor ongeveer 20 cupcakes.

Suiker met de zachte roomboter crèmig roeren. (Ondertussen de aardbeien klein snijden.) Dan een voor een de eieren er in kloppen, dan yoghurt, vanille en zout toevoegen. Bloem, maizena en bakpoeder voorzichtig door het beslag mengen en allerlaatste de aardbeien voorzichtig in doen en vermengen. Oven voorverwarmen tot 180 gr.C De cupcakes voor 3/4 vullen en in oven doen en 25 minuten bakken.

Blaadjes gelatine weken in koud water. Oplossen in 1 eetlepel warme melk. De gelatine-oplossing mengen met 200 ml. Advocaat. Dan de slagroom kloppen met de vanille en 1 eetlepel suiker. De advocaat-gelatine-oplossing voorzichtig mengen met de stijfgeslagen room.

15 minuten in de koelkast laten 'opstijven'.

Met een gaatjesboorder (Xenos) een gaatje maken in de afgekoelde cupcakes, dekseltje bewaren. Het gaatje vullen met een klein beetje advocaat en afsluiten met het dekseltje. Advocaatslagroom in een spuitzak doen en een mooie krul spuiten op de cupcake. Evt. garneren met wat eitjes.

Vrolijk Pasen en eet smakelijk,

Kookerij Lahaye.

Smakelijk Eten.