



Advocaat trifle met gecaramelliseerde hazelnoten

Benodigheden vruchtencake: 150 gram roomboter, 150 gram basterdsuiker, 150 gram eieren (3), 150 gram bloem, 1 eetlepel citroenrasp, 1 zakje vanillesuiker, 50 gram gewelde krenten, 50 gram gewelde pruimen. Cakevorm, margarine.

Een fles advocaat, 1 liter slagroom met 100 gram suiker. 400 gram gebruneerde hazelnoten, 100 gram boter, 200 gram suiker, 1 dl. water. 8 bananen. Amaretto. Steker. Spuitzak. 20 passende glazen.

Werkwijze cake: Oven voorverwarmen **op 170°C**. Cakevorm insmeren. **Pruimen** in kleine stukken snijden.

Boter luchtig kloppen, suiker toevoegen met de citroenrasp, beetje voor beetje de eieren erbij en als laatste de bloem met vanillesuiker eronder spatelen.

Verfijnen met de stukjes **pruimen en krenten**. In de cakevorm doen en **± 45 minuten bakken**.

Aflaten koelen en storten op een plank.

In 20 dunne plakken snijden en met een passende steker, rondjes uitsteken voor in het glas.

Hazelnoten: Suiker in de koekenpan smelten, lichtelijk caramelliseren, stukjes boter toevoegen, blussen met het water en met de garde goed losmaken, inkoken en de grof gehakte hazelnoten erdoor roeren.

Slagroom met de suiker opkloppen en in een **spuitzak** zonder spuitje doen.

Opbouw: In (Coupe) glazen een plakje cake leggen en parfumeren met Amaretto.

De helft van de advocaat hierover verdelen met de helft de slagroom, plakjes banaan en de hazelnoten. Dit nog een keer herhalen met de advocaat, plakken banaan en het laatste slagroom.

Bovenop de rest van de gehakte hazelnoten.

Serveren op een bord met een papieren randje.

Wijnsuggestie:



Don David.

Argentijnse dessertwijn uit de Valle de Casfayate.

Late oogst van Torrontes-druif.

Deze wijn wordt op een speciale manier bereid. Na het invallen van de vort worden de druiven met de hand geplukt. De fermentatie volgt met speciale giststoffen De wijn wordt acht maanden gelagerd in vaten, waarna hij nog minimaal drie maanden op de fles rijpt.