

Paascroissant met banaan en advocaatglazuur



Velthuisen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

4 roombotercroissants
3 bananen
250 ml slagroom
1 tl citroensap
10 el advocaat
250 gram poedersuiker
paaseitjes

Stap 2 | Croissants & mousse

Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de croissants in vier tot zes minuten af. Mocht je een stoomoven hebben, voeg dan gering stoom toe tijdens het bakproces. Dit zorgt voor een extra krokante kost! Ondertussen beginnen we met de bananenmousse. Klop de slagroom stijf en gebruik de helft hiervan voor de mousse. Prak twee bananen met behulp van een vork fijn, voeg een klein kneepje citroensap toe. Meng de slagroom met het bananenmengsel. Doe de mousse in een spuitzak en leg dit in de koelkast. Doe ook de overgebleven helft van de slagroom in een spuitzak.



Stap 3 | Advocaat glazuur

Zeef de poedersuiker en meng dit met de advocaat. Voeg de poedersuiker in delen toe aan de advocaat, gebruik net zoveel poedersuiker totdat je tevreden bent over de dikte van het glazuur. Haal de croissants uit de oven en snijd deze doormidden. Zorg ervoor dat de croissants goed afgekoeld zijn voordat je de bovenkant insmeert met de advocaatglazuur. Wij 'doopten' de bovenkantjes van de croissant in de glazuur, dat werkt net zo makkelijk!



Stap 4 | Croissants vullen

Spuit eerst een laag slagroom op de onderste helft van de croissant en dan een laag met bananenmousse. Snij de overgebleven banaan in dunne plakjes en verdeel deze over de bananenmousse. Dek af met de bovenkant van de croissant die je al voorzien hebt van glazuur.



Stap 5 | Feestelijk genieten

Verdeel de paascroissants met banaan en advocaatglazuur over vier bordjes. Hak een aantal paaseitjes in stukjes en garneer hier de croissants mee. Uiteraard kan je ook ander paasgarnering gebruiken om het extra feestelijk te maken.

