



Dame blanche

Het bekendste Belgische ijsdessert: vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. Simpel, maar altijd een schot in de roos.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 8 bollen vanille-ijs
- 200 g pure chocolade
- 150 ml room
- 25 g boter
- 200 ml room om op te kloppen
- 1 el bloedsuiker
- geschaafde amandelen om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Hak de chocolade fijn en doe in een kom.
2. Verwarm 150 ml room tot net onder het kookpunt en giet over de chocolade. Laat 1 minuut staan en roer glad.
3. Roer de boter erdoor voor extra glans. Houd de saus lauwwarm.
4. Klop 200 ml room met de bloedsuiker stijf.
5. Rooster de amandelschilfers kort in een droge pan tot ze geuren.
6. Verdeel het ijs over vier coupes, giet de warme chocoladesaus erover.
7. Werk af met een toef slagroom en de geroosterde amandelen. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)