



## Dame Blanche



De klassieker onder de ijscoupes!!

### Je hebt nodig

- Een literbak vanille roomijs vers bereid met **Homemade Gelato** roomijsmix (zie voor werkwijze op onze site: [www.homemadegelato.com](http://www.homemadegelato.com))
- 1 reep pure chocolade (100 g)
- 2 sticks oploskoffie (karamel of mokka)
- 1 bekertje slagroom (125 ml)

### Bereidingswijze

1. De pure chocolade in stukken breken en in een pannetje met dikke bodem op laag vuur, samen met de slagroom laten smelten. Regelmatig roeren
2. Hierin de koffiëpoeder oplossen
3. Verdeel het ijs over de schaaltes/coupes en schenk de warme chocoladesaus er deels overheen. Bestrooi met nootjes en/of hagelslag en serveer de rest van de saus in een sauskom er apart bij
4. Geef er eventueel nog een lekkere toef vers geklopte slagroom bij

### Tip

Vergeet niet om van te voren de kant en klare **Homemade Gelato** mix te koelen (evt. 1 uur van te voren in de diepvries). Zorg ook dat het element van de huishoudmachine bevroren is.

