



Stracciatella met mangosaus



Je hebt nodig

- Een literbak vanille roomijs vers bereid met **Homemade Gelato** roomijsmix (zie voor werkwijze op onze site: www.homemadegelato.com)
- 1 reep pure chocolade (100 g)
- 3 of 4 mango's

Bereidingswijze

1. Verwarm de chocolade au bain Marie en spatel de gesmolten chocola door het roomijs (deze stolt gelijk door de kou van het ijs)
2. Laat een laatste restje chocola in dunne streepjes als afwerking bovenop het ijs lopen
3. Eventueel garneren met stukjes harde chocola of chocoladevlokken
4. Mango's schillen en vruchtvlees langs de pitten lossnijden. Het vruchtvlees pureren in de keukenmachine of met de staafmixer
5. Mangosaus naast de bolletjes ijs schenken
6. En afmaken met slagroom

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.

