



Roomijs met frambozen en balsamicocrema



Je hebt nodig

- Een literbak vanille roomijs vers bereid met **Homemade Gelato** roomijsmix (zie voor werkwijze op onze site: www.homemadegelato.com)
- 100 gram frambozen (uit de diepvries)
- 1 el poedersuiker
- 8 tl crema di balsamico

Bereidingswijze

1. Verwarm de bevroren frambozen 3-4 min. in een steelpan
2. Roer de vruchten kapot tot er een grove puree ontstaat
3. Meng de poedersuiker erdoor in de pan
4. Verdeel de frambozenpuree over 4 glazen
5. Schep in elk glas 2 bollen ijs en garneer elke bol met 1 tl crema di balsamico
6. Voor de liefhebber kun je de coupe 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.

