



Desserten

## Koffielolly's

Voor 6 personen.

### Ingrediënten

360 milliliters kokosroom  
1 kopje koffie (sterke)  
60 milliliters honing  
1 vel gelatine  
handvol koffieboon

### Bereidingswijze

Doe de kokosroom, koffie en honing in een steelpannetje. Goed mengen op middelhoog vuur, zodat de honing oplost en terwijl de kokosroom net niet kookt. Haal het pannetje van het vuur en laat de koffie en de kokosroom gedurende 15 minuten afkoelen. Doe intussen wat water in een kommetje en leg er de gelatine in.

Proef aan het koffiemengsel en voeg honing toe naar smaak. Onthou dat de koffielolly's minder zoet smaken als ze zijn ingevroren! Voeg de gelatine toe terwijl het mengsel nog warm is, totdat het volledig is opgelost.

Neem je favoriete ijslollyvormpjes en leg enkele koffiebonen op de bodem. Giet het mengsel er pas in als het volledig is afgekoeld. Plaats de koffielolly's gedurende 4 tot 5 uur in de vriezer.

#### Tip:

- **Liever niet met gelatine?** Je kan dit recept ook perfect zonder maken in dezelfde verhoudingen, maar dan smelten de lolly's iets sneller en is de textuur van het ijs minder zacht.
- **Krijg je de koffielolly's niet uit de vorm?** Hou ze even onder een warme waterstraal en je smolt binnen een mum van tijd van je favoriete koffielolly!

