



Desserten

Chocolate-iceberg

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram melkchocolade
2 pakken lange vingers
8 zakje vanillesuiker
20 centiliters room
250 gram boter
6 eieren

Bereidingswijze

Scheid de eieren en klop het eiwit op met 3 pakjes vanillesuiker. Smelt ook de chocolade en de boter met 3 pakjes vanillesuiker. Voeg de eieren toe aan de chocolade en spatel dit mengsel onder het eiwit.

Dompel de Madeira-koekjes onder in de chocolade en stapel ze in een berg (breed van onderen en naar een punt toe werken).

Klop de room op met 2 pakjes vanillesuiker en smeer hem over de berg tot alles bedekt is. Giet de resterende chocoladesaus over de berg en zet hem voorzichtig in de koeling voor 24 uur tot alles mooi stevig is. Voor het serveren minimum 2 uur op voorhand uit koeling halen.

