



Desserten

Overige

Baileys sorbet

Voor 4 personen.

Ingrediënten

60 gram melkchocolade (fijngehakt + extra om af te werken)

1 theelepel vanillesuiker

1 eetlepel kokospoeder

50 gram cacaopoeder

100 milliliter Baileys

500 milliliter water

170 gram suiker

zout

Bereidingswijze

Breng 350 ml water samen met de suiker, het cacaopoeder en een snuf zout al roerend aan de kook. Laat 1 minuut op een zacht vuur koken.

Zet het vuur uit en roer er de chocolade en baileys onder. Roer er ook de vanillesuiker en de rest van het water onder. Laat het Baileys mengsel afkoelen in de koelkast. Giet het daarna in een plastic bakje en zet minstens 4 uur in de vriezer. Roer elk half uur goed door om ijskristallen te voorkomen.

Schep het ijs in kommetjes en werk af met de resterende chocolade en het kokospoeder. (eventueel ook afwerken met chocolade eitjes)

