



Desserten

## **Gefrituurde ijsbol in een mangocoulis**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 bollen vanile-ijs (of naar keuze)  
1/2 eetlepel kokos (rasp)  
4 eetlepels bloem  
1/2 citroen (het sap)  
150 milliliter water  
150 gram suiker  
1 eetlepel mango  
250 gram cake  
1 ei (geklutst)

### **Bereidingswijze**

Breng het water aan de kook met de suiker tot deze is opgelost, laat even afkoelen en mix dan samen met het citroensap en de mango in een blender tot een gladde saus.

Rooster de cake in plakken in een oven van 180 °C gedurende 20 minuten en verkruimel ze in een kom.

Haal de ijsballen achtereenvolgens door de bloem, ei en cakekruimels. Plaats ze op een schaal in de diepvriezer gedurende 1 uur en herhaal daarna het proces. Plaats opnieuw 1 uur in de diepvriezer.

Verwarm de olie in een pot op het vuur en frituur de ijsballen gedurende 10 seconden.

Leg de ijsbal op een bord, giet de mangocoulis errond en versier met kokos en enkele plakjes mango.

### **Keukenbenodigdheden**

Blender

