



Desserten

Ijswafeltjes met vanille-ijs, chocolade en rood fruit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 stroopwafels
600 milliliters vanille ijs
100 gram pure chocolade
handvol pistachenoot (gehakt)
handvol frambozen (in kleine stukjes)

Bereidingswijze

Leg de stroopwafels een uur in de vriezer. Haal het vanille-ijs 10 minuten voor het maken van de ijswafels uit de vriezer.

Schep een grote bol vanille-ijs op de wafel en leg er een wafel bovenop. Zorg dat de wafel tot aan de randjes gevuld is met vanille-ijs. Leg de ijsjes voor minstens 1 uur terug in de vriezer.

Smelt de chocolade au bain-marie*. Haal de wafelijsjes uit de vriezer en dop ze half in de chocoladesaus. Leg ze op een rooster.

**Plaats de kom met chocolade in een pan met heet water en verwarm al roerend langzaam en gelijkmatig.*

Bestrooi met de nootjes. Werk af de frambozen en leg de wafels terug in de vriezer.

