



Desserten

Coupe fruit royale

Voor 1 persoon

Ingrediënten

6 vanille ijs (bolletjes)
1 eetlepel zwarte bessen
1 eetlepel frambozen
2 eetlepels advocaat
100 gram rood fruit (gemengd, diepvries)
1 bessenjenever (borrelglaasje)
1 eetlepel hazelnoten (fijngenhakt)
1 eetlepel suiker
3 aardbeien
slagroom (spuitbus)

Bereidingswijze

Warm het diepgevroren fruit op met 1 el water en de suiker. Giet door een zeef en druk er met een lepel alle sap uit. Roer de jenever door de saus en zet koel.

Doe de advocaat in de ijscoupe en schep er de bolletjes vanille-ijs op. Verdeel er het vers fruit over, giet er wat van de coulis over en werk af met de gehakte noten en de slagroom.

Tip: Vervang de advocaat door karamelsiroop voor de alcoholvrije snoepers.

