

Oma Beers geheime recepten ♥

Dame blanche

Ingrediënten

2 eetlepels amandelschaafsel
150 g stukjes pure chocolade
1 brownie
75 ml volle melk
100 ml verse slagroom
4 bolletjes vanilleroomijs



Extra toevoegen:

- 1 kopje liefde
- 1 ons gezelligheid
- 2 lepeltjes zoete herinneringen

Bereiding

Bak het amandelschaafsel goudbruin in een koekenpan. Schep het op een bord om af te koelen. Snijd de brownie in stukken en laat ze iets drogen. Verkruimel de brownie. Verwarm de melk in een pan op laag vuur, roer de chocolade erdoor en neem de pan van het vuur. Blijf af en toe roeren totdat de chocolade gesmolten is en er een mooie saus is ontstaan. Klop de slagroom met de suiker net niet stijf.

Schep in een ijscoupe een bolletje ijs en schenk er de chocoladesaus over. Strooi hierover de browniekruimels en het amandelschaafsel.

Ook lekker: met een likeurtje