



Dame blanche

Het bekendste Belgische ijsdessert: vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. Simpel, maar altijd een schot in de roos.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Dessert

Ingrediënten

8 bollen vanille-ijs
200 g pure chocolade
150 ml slagroom (voor de saus)
25 g boter
200 ml slagroom (om op te kloppen)
1 el bloedsuiker
een handvol amandelschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Hak de chocolade fijn en doe ze in een hittebestendige kom.
- 2.** Verwarm 150 ml slagroom in een steelpan op middelhoog vuur tot net onder het kookpunt. Giet de hete room over de gehakte chocolade en laat 1 minuut staan zonder te roeren.
- 3.** Roer vervolgens rustig van het midden naar buiten tot je een gladde ganache bekomt. Roer de boter erdoor voor extra glans. Houd de saus warm op het laagste vuur of au bain-marie.
- 4.** Klop 200 ml slagroom met de bloedsuiker stijf tot zachte pieken. Zet koud tot gebruik.
- 5.** Rooster de amandelschilfers in een droge koekenpan op middelhoog vuur, al roerend, tot ze lichtgoudbruin zijn en aangenaam geuren. Haal meteen uit de pan en laat afkoelen.
- 6.** Verdeel het vanille-ijs over vier coupes (2 bollen per coupe). Giet de warme chocoladesaus er royaal over.
- 7.** Schep een toef slagroom op elk dessert en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers. Meteen serveren.

Tip

Maak de chocoladesaus vlak voor het serveren en houd ze au bain-marie warm, zo blijft ze mooi vloeibaar zonder te schiften. Gebruik chocolade met minstens 55% cacao voor een volle, niet te zoete saus.