

## Dame Blanche

---

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| Aantal Personen     | 30   | 4   |
| Hoeveelheid         |  |   |
| <b>Ingrediënten</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 bussen slagroom</li><li>• 200 gr amandelschaafsel</li><li>• 3 dl volle melk</li><li>• 2 dl slagroom</li><li>• 800 gram pure chocolade, in stukjes</li><li>• 2 kg vanille ijs</li><li>•</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 100 ml</li><li>• 45 gr</li><li>• 50 ml</li><li>• 50 ml</li><li>• 100 gr</li><li>• 4 bolletjes</li></ul> |
|                     |  |   |

### Bereiding

Rooster in een droge koekenpan het amandelschaafsel goudbruin en laat dit op een bord afkoelen. Verwarm de melk in een pannetje, roer de stukjes chocolade erdoor en laat de chocolade van het vuur af in de melk smelten. Plaats de pan au bain Marie doe de slagroom erdoor en smelt de chocolade verder

Doe een bolletje vanille-ijs, schenk de warme chocoladesaus erover en doe er een toef slagroom op. Bestrooi met amandelschaafsel en serveer direct.