

## IJs met warme kersen

---

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3,2 kg Vanille eis (7 bakken van 1 liter)</li><li>• 8 potten kersen</li><li>• 6-8 el allesbinder</li><li>• 24 eetlepels suiker</li><li>• 120 milliliter kersenvocht uit de pot (eventueel aan gevuld met water)</li><li>• 8 eetlepel citroensap</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 gr</li><li>• ½ pot</li><li>• ½ el</li><li>• 3 el</li><li>• 120 ml</li> <li>• 1 el</li></ul>

### Bereiding

Verwarm de kersen met de suiker en het vocht in een pannetje.

Roer de allesbinder door het citroensap tot het is opgelost en roer dit mengsel door de kersensaus in het pannetje tot de saus wat dikker word. Haal de saus dan van het vuur.

Doe 2-3 bolletjes ijs in mooie coupes en schep er de warme saus overheen. En garneer eventueel met slagroom en chocolade flakes.