

## Dessert

Dame Blanche met crumble

## Foto



## Wie - Wanneer

Peter en Thierry – 15 april 2019

## Nodig

### Voor het ijs

- 200 gr melk
- 150 gr room
- 150 gr suiker
- 100 gr eidooier een vijftal
- vanille essence

## **Bereiding**

Meng de melk en de room met 50 gr suiker. Klop de eierdooiers op met de rest van de suiker en voeg dan geleidelijk aan, de melk en de essence toe. Ongeveer 30 minuten draaien.

## **Crumble**

Je kan in je crumble doen wat je wil, zoals koekjes (amandelkoekjes, speculoos, sprits, chocolade koekjes.....) en/of noten.

## **Chocolade saus**

Breng 75 ml melk en 25 ml room aan de kook. Giet dit op de geschaafde pure chocolade en roer tot een gladde saus.