

Dessert voor verliefden

Bereidingstijd: 20 minuten

Aantal personen: 2

Ingredienten

- 250 gr gewassen frambozen
- 1/2 dl suikerstroop*
- 2 tl sinaasappellikeur
- 12 gewassen en schoongemaakte aardbeien
- 1/8 liter vanillevla
- 2 grote bollen vanille-ijs
- stijfgeslagen slagroom
- een paar bramen

Benodigdheden

- Fijne zeef
- Pannetje
- Houten lepel
- 2 glazen coupe's (in houd 3/4 liter)
- 2 lange lepels

Bereiding

Wrijf de frambozen door een fijne zeef. Roer de puree met de suikerstroop en de likeur in een pannetje door elkaar, breng het aan de kook en laat het 1 tot 2 min. doorkoken. Laat de frambozenpuree koud worden. Neem een grote coupe. Leg het grootste deel van de aardbeien onder in de coupe. Schep er een lepel frambozenpuree en een lepel vanillevla over. Schep er het ijs op en garneer met de resterende aardbeien. Schep er de resterende vanillevla en frambozensaus over. Garneer met stijfgeslagen slagroom en bramen. Serveer de coupe's met lange lepels.

Dit recept is afkomstig van <http://www.kookjij.nl>