



FRAMBOZENSORBET MET VANILLEIJS

BENODIGDHEDEN

- * 200 gr. frambozen
- * 5 centiliter slagroom
- * 6 bolletjes vanilleijs
- * 2 wafels
- * 1 theelepel citroen
- * 1 eetlepel poedersuiker

BEREIDING

Maak de frambozen schoon. Pureer de helft van de frambozen. Zeef de frambozenpuree en meng die met het citroensap en de helft van de poedersuiker. Klop de slagroom met de rest van de poedersuiker stijf. Schep de bolletjes ijs met telkens een paar frambozen ertussen in hoge sorbetglazen. Spuit of schep er een toef slagroom op. Schep de frambozensaus erover en garneer de sorbets met de ijswafels.

