

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten: 2 kopjes verse bosbessen 2 kopjes verse aardbeien in vieren 2 eetlepels suiker 1 theelepel citroensap mes puntje zout mes puntje kaneel 2 eetlepels water 1 theelepel citroensap 1/2 theelepel maïzena 1 kop biscuitjes of een harde cookie, gemalen 2 bollen vanille-ijs (Per Coupe)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja



Parfaits Met Warme Bessensaus

Hulpmiddelen

Steelman Ijscoupes

Vorbereiding

Zet de coupe glazen in de vriezer.

Bereidingswijze

Combineer de bessen, suiker, zout en kaneel met 2 eetlepels water in een steelman. Breng het mengsel aan de kook op matig vuur. Zet het vuur lager en laat staan zonder deksel, tot het mengsel dik wordt en de bessen beginnen te barsten, ongeveer 3-5 minuten. Combineer maïzena met 1 theelepel citroensap tot een gladde massa en roer ze door het mengsel. Sudder tot het dik wordt, ongeveer 1-2 minuten. Haal van het vuur. Deel 1/3 van de gemalen koekjes in de bodem van vier glazen. Vul de coupes met de bolletjes ijs in elk glas en leg er een paar warme vruchtensaus. Strooi de gemalen koekjes in glazen. Boven elk glas met een bolletje vanille-ijs, de resterende vruchten saus en de resterende gemalen koekjes. Dien meteen op.

Serveertips

Tip: om de koekjes gemakkelijk te crushen, Stop ze dan in een grote hersluitbare plastic zak, sluit goed, en dan een deegroller rollen over de zak.