

Warme witte chocolade met frozen fruit



Benodigheden voor 6 personen:

- ❖ 250 ml volle room
- ❖ 4 el limocello (citroenlikeur)
- ❖ 200 g witte chocola, fijngehakt
- ❖ 500 g gemengd zomerfruit uit de diepvries, niet ontdooid

Bereidingswijze:

Breng de volle room en de helft van de limoncello in een melkkannetje tot tegen de kook aan. Laat het mengsel niet echt koken. Zet de melkkan van het vuur en doe er de witte chocola in. Laat de inhoud een beetje walsen, zodat de chocola in de room zakt. Haal het zomerfruit uit de vriezer en leg het in een enkele laag op een bord of schaal met een kleine rand (zodat de saus er later niet afdruipt). Sprenkel er de resterende limoncello over en laat het fruit 5 min staan. In die tijd kun je de melkkan met witte chocola erin zo nu en dan nog een zwieper geven, zodat de chocola makkelijker smelt in de citroenige room. Roer met een rubberen spatel vriendelijk door het chocolade- roommengsel (dat nog steeds van het vuur af is) tot het glad is. Giet het over het zomerfruit en serveer het dessert onmiddellijk.