

Flensjes met vanilleroomijs en chocolade-espressosaus

Datum:	19-01-2004
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 flensjes (kant-en-klaar gekocht of zelf gebakken)
- 2 liter vanilleroomijs
- cacaopoeder
- 200 gr. pure chocolade
- 1 dl. espressokoffie of sterke koffie
- 1 dl. kookroom
- 4 eetlepels suiker

Bereidingswijze:

Begin met de chocolade-espressosaus. Smelt de in stukjes gehakte chocolade in de koffie en de room. Voeg de suiker toe en laat dit iets inkoken. Verwarm de flensjes even in de magnetron of in een hete koekenpan. Zeef de cacaopoeder over 8 borden. Leg op ieder bord een flensje, verdeel er bolletjes vanilleroomijs over en vouw de flensjes dubbel. Giet vlak voor het serveren de warme saus erover.