

Citroenijs met Venco Choco D'rop



Velthuizen
KEUKENS

🕒 10 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 potje Venco Choco D'rop wit salmiak
4 bolletjes citroenijs
handje frambozen
50 gram witte chocolade
50 gram zachte, zoete drop

Stap 2 | Hakken

Haal het citroenijs vast uit de vriezer, zodat dit straks iets makkelijker te verwerken is. Hak de witte chocolade en de zoete drop in kleine stukjes. Neem een aantal Venco Choco D'ropjes, zo'n vijf per portie, en snij deze in twee helften. Was en halveer de frambozen.



Stap 3 | Opbouwen en genieten

Neem leuke hoge glazen waar je het citroenijs met Venco Choco D'rop in wilt serveren. Begin met een laagje van het citroenijs. Dan strooi je er wat van de gehakte witte chocolade en drop overheen. Doe er ook wat van de gehalveerde Venco Choco D'rop en frambozen bij. Schep vervolgens weer een laagje citroenijs in het glas. Dek af met witte chocolade, drop, Venco Choco D'rop en framboos. Garneer eventueel met een blaadje munt.

