

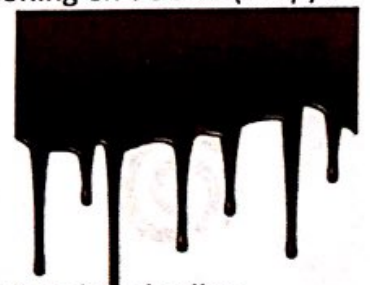
DESSERT: A. Freddo met chocolade krullen

Ingredienten voor 12 personen:

Vanillestokjes	2	stuks
Suiker	60	gram
Grote eieren	10	stuks
Stracciatella	1.000	gr.(= 2 pakken)
Zout	1	mestpuntje
Italiaanse koekjes (voor dessert B)	1	pak
Honing	4	eetlepels
Gepelde hazelnoten	1	zakje
Verse vijgen (indien beschikbaar)	10	stuks
Amaretto	1	kleine fles
Tablet smelt-chocolade puur	± 500	gram



- Zaadjes uit de opgesneden vanillestokjes schrapen.
- Eiwitten samen met een snufje zout in een goed met citroen ontvette bak stijf kloppen.
- De hazelnoten in de keukenmachine grof malen.
- Hazelnoten in een koekenpan droog roosteren.
- De helft van de hazelnoten mengen met de verse vijgen, de amaretto en honing en de saus(Joop) .
- ~~Massa storten in een springvorm en bestrooien met de hazelnoten.~~
- De chocolade smelten en daarna op een marmeren blad dun uitsmeren.
- Onder een hoek van 45° met een plamuurmes krullen van steken.
- Het ijs verdelen in 12 parten en garneren met de saus en hazelnoten en de chocolade krullen.



DESSERT: B. Koffie met Italiaanse likeur en Italiaanse koekjes

