



## **Sorbet van kaneelijs met bosvruchtencompote en advocaat (12 personen)**

### **Benodigd:**

- 2 liter kaneelijs (Den Hartog)
- 1,5 kg diepvries bosvruchten (AH)
- 1 fles advocaat
- ½ l slagroom
- 12 el Suiker
- Aardappelmeel
- Muntblaadjes
- 12 glazen ijscoupes of wijnglazen

Breng de bosvruchten met 3 kopje water en 6 eetlepels suiker aan de kook. Laat de massa zachtjes koken, totdat alles zacht is. Bind de massa met wat aardappelmeel, die met wat water is opgelost. Zet dit tot gebruik in de koelkast.

Vul de glazen met 3 lepels compote, daarna het ijs erin. Het ijs bedekken met een eetlepel advocaat en als laatste de met suiker opgeklopte slagroom.