**Dame blanche**

*Roomijs*:

3 eidooiers

100g basterdsuiker

10g vanillesuiker

25 cl volle melk

20 cl room

*Chocoladesaus*:

pure chocolade

sterke koffie

room

*Slagroom*:
volle room
vanillesuiker

*Versiering*:

pure chocolade

cacaopoeder

Maak het **roomijs**. Klop de eidooiers met de suiker en vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de opgeklopte slagroom bij de andere ingrediënten voor het roomijs. Meng goed, giet het mengsel in de ijsmachine en werk af met het geschikte programma.

Maak **chocoladesaus**. Smelt de chocoladerepen au bain-marie met een paar lepels sterke koffie en een scheut room. Meng tot een gladde saus.

Klop de slagroom stijf met vanillesuiker. Giet dit in een spuitzak.

Schep 2 tot 3 bollen roomijs in een ijscoupe, overgiet met chocoladesaus, werk af met veel slagroom en decoreer met chocoladeschilfers of cacaopoeder.