



Voor 2 personen

- 5 eierdooiers
- 170 gram suiker
- 5 dl. melk
- 1,5 dl. slagroom
- 100 gram After Eight chocolaatjes
- 1 eetlepel crème de menthe
- 6 dikke Brusselse wafels

Bereiding.

Klop in een kom de eidooiers met de suiker wit. Breng de melk en 1 deciliter slagroom aan de kook. Klop de rest van de slagroom door het eidooier mengsel. Klop hier deel voor deel de hete melk door en schenk dit mengsel terug in de pan. Verwarm dit langzaam op zacht vuur tot het gebonden is en laat het mengsel onder regelmatig roeren afkoelen. Verkruimel de After Eight en roer dit samen met de crème de menthe door het ijs mengsel. Draai dit in de ijsmachine tot ijs. Serveer het ijs op Brusselse wafels.