

Dessert

# Sinaasappel-mango-ijslolly's met witte chocolade

Totale tijd:

15 minuten

Porties:

10

## Ingrediënten

### alle ingrediënten

- Sap van 4 sinaasappels
- 1 el poedersuiker
- 1 rijpe mango
- 4 kardemomzaadjes
- 250 gr witte chocolade

## Methode

Vorbereitung:

15

Bereiding:

0

Porties:

10

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Breng het sinaasappelsap, de poedersuiker en de kardemomzaadjes in een steelpan aan de kook en laat tot de helft inkoken. Haal het mengsel door een zeef en laat afkoelen.
2. Schil de mango en verwijder de pit. Blend de mango met het sinaasappelsapmengsel met de Braun staafmixer tot een smeùge puree.
3. Verdeel het mengsel over ijsvormpjes en zet ze in de vriezer. Steek na een uur de stokjes in de ijsjes en zet ze een nacht of tot ze bevroren zijn terug in de vriezer.
4. Doe de witte chocolade in een middelgrote kom.
5. Zet de kom op een pan met zacht kokend water. Zorg er daarbij voor dat de bodem van de kom het water niet raakt. Roer door de chocolade tot deze gesmolten en een mooie egale massa is.
6. Dip de ijsjes in de witte chocolade en zet ze meteen daarna weer terug in de vriezer tot ze klaar zijn.