



Chocolade-ijs met zwarte peper

Beschrijving

In de delicious. stond dit recept voor chocoladeijs. Een mooie reden om de ijsmachine weer eens uit de kast te halen. Het is niet moeilijk om te maken en erg lekker! De zwarte peper is pittig, maar mooi in combinatie met de pure chocoladesmaak. Het ijs is wel aan de zachte kant, een voordeel hiervan is dat je het direct uit de vriezer kunt opeten.

Aantal personen

8

Ingrediënten

- 6 deciliter volle melk
- 3 eetlepels cacaopoeder
- 1 eetlepel maizena
- 1 eetlepel gemalen zwarte peperkorrels
- 200 gram extra pure chocolade
- 200 gram basterdsuiker
- 3 eieren
- 50 gram glucosestroop (natuurwinkel)

Keukenmateriaal

- keukenmachine om chocolade te hakken
- eetlepel
- 3 kommen
- pan
- handmixer
- vershoudfolie
- ijsmachine

Bereidingstijd

40 minuten + wachttijd

Bereiden

Splits de eieren, het wit wordt niet gebruikt. Hak de chocolade fijn in de keukenmachine. Als je geen keukenmachine hebt, hak het dan fijn met een mes op een snijplank. Meng 7 eetlepels van de melk met het cacaopoeder en de maizena in een

kom. Verwarm de overige melk met de peper in een pan en laat op laag vuur trekken. Neem van het vuur en voeg de fijngehakte chocolade toe. Roer tot de chocolade is gesmolten.

De de suiker en de eidooiers in een kom en klopt dit met een handmixer in ongeveer 5 minuten dik en romig. Voeg de glucosestroop en het cacao-poedermengsel toe en klopt tot een glad geheel.

Schenk de hete chocolademelk erbij en roer goed door elkaar. Verwarm het geheel al roerend ongeveer 10 minuten in een pan op laag vuur tot het dikker wordt.

Schenk het mengsel in een kom en dek af met vershoudfolie om te zorgen dat er geen vel op komt. Zorg dat de folie in contact is met het mengsel. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, eventueel door de kom in een bak koud water te zetten, dan is het sneller afgekoeld. Zet het daarna een paar uur in de koelkast. Draai het ijskoude mengsel in de ijsmachine. Doe het in een afsluitbare diepvriesdoos en laat het verder in de vriezer bevriezen.

Datum

26/03/2025