



Chocoladeijs

Beschrijving

Vorig jaar heb ik eindelijk een goede ijsmachine gekocht. Ik heb er ooit een gehad die in de vriezer moet, dit is erg onhandig, omdat er dan altijd een groot ding in de vriezer ligt, dat je nauwelijks gebruikt. Deze werkt heel mooi, binnen een half uur heb je softijs, nog een uurtje in de vriezer en je ijs is klaar! Als je vulling aan je ijs wilt toevoegen, zoals stukjes chocolade, dan roer je deze pas als het ijs in de machine klaar is erdoor. Als je geen ijsmachine hebt, kan je het ijs ook in een diepvriesdoos in de vriezer bereiden. Roer dan ieder half uur het ijs goed door om kristalvorming tegen te gaan.

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 150 gram ruwe rietsuiker
- 2½ deciliter melk
- ¼ theelepel zout
- 2 eetlepels cacaopoeder
- 3 eieren, je gebruikt alleen de eidooiers
- 50 gram pure chocolade
- 5 deciliter slagroom
- 1 theelepel vanille-extract
- eventueel fijngehakte chocolade, vruchten, koekjes

Keukenmateriaal

- steelpan
- kom
- garde
- ijsmachine, zelf koelend

Bereidingstijd

45 minuten + eventueel extra vriezertijd

Bereiden

Meng de suiker, melk, zout en cacaopoeder in een steelpan op middelhoog vuur. Blijf voortdurend roeren. Breng zachtjes aan de kook.

Splits de eieren. Doe de dooiers in een kommetje en klop deze los. Schenk geleidelijk 125 milliliter van de warme mix en doe weer terug in de pan. Warm door tot het dikker wordt, maar laat het niet koken.
Haal van het vuur en roer de stukjes chocola erdoor, tot de chocola gesmolten is. Schenk dit in een gekoelde kom en zet ongeveer twee uur in de koelkast tot het koud is, af en toe roeren.
Als het chocolademengsel helemaal is afgekoeld, roer dan de slagroom en vanille erdoor, schenk in een ijsmachine en vries in volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.

Datum

18/02/2025