

# KOFFIE-IJS



---

**Vorbereiding :** 20 min - **Rusttijd :** 6 uur - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 10-15 bolletjes

- 600 ml slagroom - 4 eierdooiers - 100 g fijne kristalsuiker - 3 eetlepels oploskoffie - of 40 ml espresso

---

1. Schenk de slagroom in een pan en breng aan de kook.
2. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker.
3. Voeg al kloppend de warme room toe aan het eierdooier-suikermengsel.
4. Doe het geheel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op laag vuur koken totdat het mengsel indikt en een vliesje vormt op de achterzijde van een houten lepel.
5. Los de koffie op in 3 eetlepels warm water en voeg dit toe aan het roommengsel.
6. Laat 4 à 6 uur in de koelkast afkoelen.
7. Als de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
8. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Glacier ■

Gelato Expert ■

