

PURE CHOCOLADE-IJS



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

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 250 ml ml volle melk - 2 eierdooiers - 50 g fijne kristalsuiker - 100 g pure chocolade - 150 ml volle vloeibare room

1. Schenk de melk in een pan en breng aan de kook. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker.
2. Voeg al kloppend de warme melk toe aan het eierdooier-suikermengsel.
3. 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. Breek de chocolade in stukken, doe deze in een schaal en schenk het warme mengsel erop.
4. Roer net zolang totdat de chocolade gesmolten is en u een glad mengsel heeft. De vloeibare room toevoegen en alles goed doorroeren.
5. Laat de bereiding 4 à 6 uur in de koelkast afkoelen.
6. 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.
7. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

