

VANILLE-IJS



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 4 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 300 ml volle melk - 150 ml volle vloeibare room - 1 vanillestokje - 4 eierdooiers - 100 g fijne kristalsuiker

1. Schenk de melk en de room in een pan. Splijt het vanillestokje in de lengte en schraap er met de punt van een mes het merg uit boven het melk-roommengsel. Voeg het vanille stokje toe en breng het geheel aan de kook.
2. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker.
3. Voeg al kloppend het warme mengsel toe aan het eierdooier-suikermengsel.
4. Doe het mengsel 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. Neem de bereiding van het vuur, schenk in een schaal, verwijder het vanillestokje en laat 4 à 6 uur afkoelen in de koelkast.
6. Zodra 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.

Tip van de chef :

Met dezelfde basisbereiding kunt u uw verbeelding de vrije loop laten door het vanillestokje te vervangen door amandelen, pistachenootjes etc.

Glacier ■

Gelato Expert ■