

# Chocolade roomijs

## Ingrediënten:

3 eidooiers  
75 g kristalsuiker  
200 g halfvolle melk  
15 g cacaopoeder  
80 g zwarte chocolade in stukjes of callets  
250 ml room (30-40% VG)

## Bereiding:

Plaats de vlinder.  
Klop de ruban: Voeg eidooiers en suiker in de beker.  
Stel in: 3 min / stand 2,5

Verwijder de vlinder.  
Spatel de massa aan de zijkanten naar beneden.

Melk, cacaopoeder en chocolade toevoegen.  
Stel in: 80 °C / 6 min / stand 3

Voeg de room toe.  
Stel in: 5 sec / stand 3 om te vermengen.

Laten afkoelen.  
In ijsblokvormpjes gieten

Diepvriezen.

---

Afdraaien roomijs. Mag 1 uur op voorhand of à la minute.

Doe de chocolade ijsblokjes in de beker.  
Stel in: 1 min / stand 9  
Spatel eventueel wat bij.

Mocht het ijs niet smeuiig genoeg zijn dan kan je enkele druppels melk er bij voegen en nog wat verder draaien.

Je bekomt een rasechte gelato.

*Thx. Michèle.*

