

Vanille roomijs

Ingrediënten:

6 eidooiers
75 g kristalsuiker
200 g halfvolle melk
1 vanillestokje
1 zakje vanillesuiker
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, vanillesuiker en schraapsel van de vanillestok 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 vanille 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.

