

# Chocolade ijs

Voor dit recept heb je een ijsmachine nodig. Die zorgt voor de luchtige en romige structuur van het ijs. Het ijs heeft een volle pure smaak. Lekker met karamelsaus.

**Bereidingstijden:** Totaal: 5 uur; Voorbereiding: 2 minuten; Kooktijd: 20 minuten; Wachtijd: 4 uur;  
Draaitijd ijsmachine: 30-40 minuten.

**Hulpmiddelen:** ijsmachine, staafmixer, thermometer, bolzeef

## Ingrediënten 4 personen

250 milliliter	melk
100 milliliter	slagroom (ongeklopt)
120 gram	suiker
2 stuks	eieren (voor de eidooiers)
15 gram	cacaopoeder
100 gram	pure chocolade
1 snufje	piment

### Variaties

- Laat de piment weg (de eerste keer zonder piment gemaakt)

## Vorbereiding

1. Scheidt de eidooiers.
2. Hak de chocolade in kleine stukjes.

## Bereidingswijze

1. Doe de **melk** met de **slagroom** en de helft van de **suiker** in een pan en breng deze aan de kook.
2. Klop in een kom de **eidooiers** los met de rest van de **suiker** en het **cacaopoeder**.
3. Giet – als het melkmengsel kookt – de helft daarvan op het eidooier mengsel en roer dit goed door.
4. Schenk alles terug in de pan en verwarm het mengsel al roerend op laag vuur. Het mengsel mag niet koken! Verwarm het tot 85 °C. De massa zal gaan binden en iets dikker worden.
5. Haal de pan van het vuur en giet de hete crème door een fijne zeef op de gehakte **chocolade**.
6. Voeg een snuf gemalen piment toe
7. Meng alles met een staafmixer tot een gladde massa.
8. Laat het ijsmengsel afkoelen en zet het een paar uur in de koelkast, voordat je er ijs van gaat draaien.
9. Bereid het chocolade ijs volgens de gebruiksaanwijzing van je ijsmachine: 30-40 minuten.
10. Bewaar het ijs in de vriezer en haal het 10-15 minuten voordat je het gaat serveren uit de vriezer. Zo kun je er makkelijker bolletjes van scheppen.

## Extra informatie

- Het recept is afgestemd op de ijsmachine (Philips HR2304).
- Na de bereiding kan het ijs ook direct gegeten worden en hoeft niet per se in de vriezer. Waarschijnlijk wordt het in de vriezer wel iets harder (nog niet geprobeerd).

Bron van het originele recept: [Rutger bakt - chocolade ijs maken](#)

**Bereid:** 29-12-2020 Verlaat kerstdiner bij Madelein