

Vanilleijs



Bereidingstijd: 50 min **Personen:** 4 **Categorie:** IJs **Gerecht type:** Nagerecht

Per portie: calorieën: 1495 kcal, koolhydraten: 123g, eiwitten: 25g, vetten: 103g, verzadigd vet: 59g

Ingrediënten

- 300 ml volle melk
- 200 ml slagroom
- suiker
- 4 - eidooiers (middel)
- 1 - vanillestokje
- ½ tl vanilleextract

Bereiding

1. Schraap het vanillestokje uit en doe het merg en het stokje samen met de melk in een steelpannetje. Verwarm dit enkele minuten tegen de kook aan (niet laten koken!)
2. Klop de eidooiers samen met de suiker in ca. 5 minuten tot een luchtig en bijna wit mengsel.
3. Voeg al roeren het eimengsel bij de melk en verwarm dit tot 80-82 graden.
4. Laat het mengsel iets indikken, blijf roeren en houd de temperatuur constant.
5. Haal dan de pan van het vuur af en laat dit volledig afkoelen.
6. Klop de slagroom luchtig en spatel hier het ei/ melk mengsel door.
7. Zet het mengsel een nacht in de koelkast
8. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er heerlijk vanille roomijs van. Eet smakelijk!!