

Stracciatella ijs recept

 ± 2 uur

 ± 12 uur

 4 personen



Een paar bolletjes ijs gaan er altijd wel in en al helemaal in de zomer. Je kunt natuurlijk naar de supermarkt gaan en een bak ijs kopen, maar het is veel leuker om het zelf te maken. Maak bijvoorbeeld eens zelf stracciatella ijs. Het lijkt misschien moeilijk om dit ijs te maken, maar dat is het helemaal niet. Lees dus snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram suiker;
- Merg van 1 vanillestokje;
- 250 milliliter slagroom;
- 100 gram pure chocolade callets.

Overige benodigdheden:

- Kom;
- 250 milliliter melk;
- Pan;
- IJsmachine;
- 8 eierdooiers.

Recept

1. Doe de room, de melk en de helft van de suiker en het merg in een pan.
2. Breng dit langzaam aan de kook.



3. Klop in een kom de eidooiers op met de rest van de suiker.
4. Giet een beetje kokende melk op de eidooiers en roer dit er goed doorheen.
5. Giet dit mengsel in de pan bij de overige melk in.
6. Verwarm het mengsel tot maximaal 80 °C.
7. Blijf goed roeren en haal de pan van het vuur af.
8. Houd de pan enkele seconden in koud water.
9. Giet meteen de inhoud door een zeef in een schaal.
10. Laat het mengsel een nacht afgedekt in de koelkast afkoelen.
11. Draai er de volgende dag ijs van in een ijsmachine.
12. Meng op het allerlaatste moment de fijngehakte chocolade erdoorheen.

Handige informatie

Deel jouw stracciatella ijs met ons!

Heb jij zelf met dit recept stracciatella ijs gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het ijs is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het ijs te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw zelfgemaakte ijs zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker')

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)

