



⌚ ± 3.5 uur

 ± 6 uur

 12 personen



Vind jij dulce de leche heel erg lekker en ben je dol op ijs? Met ons dulce de leche ijs recept krijg je het beste van beide wereld. Met onderstaand recept maak je namelijk met dulce de leche een heerlijke roomijs die de bekende karamelachtige smaak heeft van dulce de leche. Van dit ijs kun je gemakkelijk mooie bolletjes scheppen en die omtoveren tot een waar dessert. Voor ons recept heb je trouwens geen ijsmachine nodig, dus je hebt het ijs ook nog eens snel en makkelijk gemaakt. Lees dus snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

- 3 zakjes Klop-Fix;
- 750 milliliter slagroom;
- 2 vanille stokjes;
- 1 blikje + 200 milliliter gecondenseerde melk;
- 50 gram Molen de Hoop Caramelblokjes;
- Patisse Cakevorm 30 centimeter.

1. Verwijder het etiket van het blikje gecondenseerde melk.
2. Zet het blikje in een pan met water en laat het blikje volledig onder water staan.
3. Zet de pan op een middelhoog vuur en breng het water aan de kook.
4. Laat de gecondenseerde melk 3 uur koken.

5. Haal het blikje uit de pan en laat de dulce de leche een beetje afkoelen.





écht alles om te bakken

6. Klop de slagroom met het merg van de vanillestokjes en de Klop-Fix lobbigh.
7. Mix 200 milliliter gecondenseerde melk en de dulce de leche door elkaar heen.
8. Spatel de lobbigh geklopte slagroom door de gecondenseerde melk heen.
9. Giet het beslag in het bakblik.
10. Zet het bakblik minimaal 6 uur in de koeling.
11. Garneer het ijs met de caramel blokjes.

Handige informatie

Hoe kun je het dulce de leche ijs het beste bewaren?

Wij kunnen het ons heel goed voorstellen dat je het fijn vindt om tijdens het warme weer standaard wat ijs in de vriezer te hebben, maar je kunt je vast ook wel voorstellen dat het ijs niet oneindig lang goed blijft. Je kunt dit ijs maximaal 3 maanden bewaren. Je zult misschien wel denken, waarom blijft het ijs uit de supermarkt veel langer goed? Dat komt doordat daar allerlei conserveringsmiddelen aan zijn toegevoegd. Wij vinden het prettiger om ijs zonder conserveringsmiddelen te maken en te eten.

Tips om dit ijs te serveren

Er zijn verschillende manieren hoe je dit ijs kunt serveren. Zo kun je er bolletjes van scheppen en die op een hoortje doen. Je kunt er ook een iets meer culinair dessert van maken door een bolletje ijs te serveren met wat karamelsaus erop en een stukje brownie en lekkere toef slagroom ernaast. Dit ijs smaakt trouwens ook heel erg lekker met chocolade, dus je kunt het geheel ook heel goed afmaken met chocoladekrullen of chocolade decoratie. Het leukste is natuurlijk om het complete dessert zelf from scratch te maken. Dat wordt genieten!

Je kunt met dit ijs trouwens ook heel goed een lekkere ijstaart maken. Bekijk onze [ijstaart recepten](#) om te zien hoe je hiervoor het beste te werk kunt gaan.

Probeer ook eens onze andere ijsrecepten!

Vind je het leuk om zelf ijs te maken? Wij wel! Op onze blog staan namelijk tientallen ijs recepten waarmee je eenvoudig zelf het lekkerste ijs kunt maken. Voor de meeste recepten die op onze blog staan, heb je maar een aantal ingrediënten nodig en hoef je geen ijsmachine te gebruiken. Dat maakt het extra leuk om ijs niet meer te kopen, maar gewoon zelf te maken. [Bekijk al onze ijsrecepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte dulce de leche ijs aan ons zien!

Heb jij ook met ons recept lekkere dulce de leche ijs recept gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram





Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story. Als je dat doet, kunnen we jouw zelfgemaakte ijs niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Vanillestokjes Tahitensis 2st. (ca. 6gr) (Art.nr.: BNC01194)
- 1 × Patisse Cakevorm 30cm (Art.nr.: 02834)
- 2 × Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)
- 4 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)

