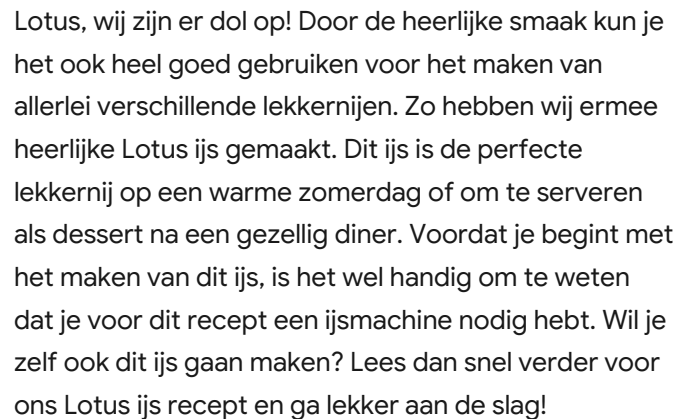




⌚ ± 1.5 uur

 ± 2 uur

 3 personen



- 170 gram slagroom;
- 100 gram kristalsuiker;
- 1 vanillestokje;
- Lotus Biscoff Speculoos Topping;
- 5 Lotus Biscoff Speculoos Koekjes;
- Brand New Cake Digitale Thermometer -50 tot 300°C.

- 400 gram melk;
- 3 eidooiers, maat M;
- Pannetje;
- Garde;
- Spatel.



Recept

Het voorbereiden van het ijs:

1. Schraap het merg uit het vanillestokje.
2. Doe het merg, de melk, slagroom, suiker, eidooiers en het vanillestokje in een pannetje.
3. Verwarm de ingrediënten op een laag vuurtje tot 86 graden.
Tip! Zorg ervoor dat de ingrediënten net niet aan de kook komen.
4. Roer met een garde het goedje af en toe door.
5. Haal de pan van het vuur af en verwijder het vanillestokje.
6. Laat het goedje afkoelen.
7. Zet het mengsel in de koelkast, zodra het op kamertemperatuur is.

Het draaien van het ijs:

1. Zet de ijsmachine aan en laat hem 15 minuten voorcoelen.
Tip! In principe hoeft dit niet, maar dit scheelt koeltijd voor de ijsmachine.
2. Mix het ijs mengsel met een staafmixer door.
3. Giet het mengsel in de ijsmachine en laat de machine 45 à 50 minuten draaien, totdat het ijs romig is.
Tip! De koeltijd is afhankelijk van de ijsmachine. De koeltijd kan dus iets langer of korter zijn.

Het garneren van het Lotus ijs:

1. Schep het ijs in een bak.
2. Verdeel de Lotus topping evenredig over het ijs en verkruimel de koekjes.
3. Meng de Lotus met een spatel door het ijs heen.
4. Dek het Lotus ijs af en zet het circa 2 uur in de vriezer.

Dat wordt genieten!

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere ijs recepten!

Ijs smaakt niet alleen lekker op een warme zomerdag, maar ook als dessert is het bij veel mensen geliefd. Bij de ijssalon en in de supermarkt vind je tientallen verschillende ijssmaken. Inmiddels hebben wij ook al heel wat ijs recepten op onze blog verzameld. Je vindt daar niet alleen recepten met een ijsmachine, maar ook recepten zonder ijsmachine. Dit [recept voor monchou ijs](#) of dit [recept voor yoghurt ijs](#) zijn daar een goed voorbeeld van. Ook dit [recept voor Oreo ijs](#) en dit [recept voor chocolade ijs](#) zijn echt eens het proberen waard. [Bekijk al onze ijs](#)



[recepten hier!](#)

Bekijk ook eens onze andere recepten met Lotus!

Ben jij ook zo dol op Lotus? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij op onze blog heel wat recepten met Lotus hebben verzameld. Zo vind je er een [recept voor mini Lotus cheesecakes](#), maar ook een [recept voor het maken van heerlijke Lotus brownies](#). Vind jij het leuk om heerlijke desserts te maken? Dan moet je echt eens dit [recept voor Lotus toetjes](#) of dit [recept voor Lotus ijsjes](#) proberen. [Bekijk al onze recepten met Lotus hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte Lotus ijs aan ons zien!

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

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Topping 1kg (Art.nr.: LOT2696)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Koekjes 250g (Art.nr.: LOT7601)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)

