



⌚ ± 1 uur

 ± 12 uur

 12 personen



Op een warme zomerdag gaat een koud ijsje er altijd wel in. Dit keer hebben we lekkere hazelnoot ijs gemaakt. Ook in het najaar is dit een heerlijke ijssmaak om te serveren, als bijvoorbeeld een afsluiter van een verrukkelijk diner. In dit recept hebben we gebruik gemaakt van eidooiers die dienen als emulgator en stabilisator. Daarom kun je het ijs het beste binnen een paar dagen opeten, want na een aantal dagen zal je merken dat er ijskristallen in gaan zitten. Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit dessert kunt maken? Lees dan snel verder voor ons hazelnoot ijs recept en ga lekker aan de slag!

- 100 milliliter Houdbare Slagroom Melkan;
- 105 gram kristalsuiker;
- 35 gram Sosa Dextrose;
- 15 gram magere melkpoeder;
- 50 gram Patidess Smaakpasta Hazelnoot;
- 75 gram Hazelnooten Stukjes Geroosterd;
- Maatbeker met schenktuit;
- Digitale thermometer;
- Digitale keukenweegschaal;
- Garde;
- Bolzeef;
- Plasticfolie;
- Siliconen spatel.





# Recept

1. Weeg de dooier en doe deze in een pan.
2. Open de smaakpasta en roer de pasta even goed door.
3. Doe de smaakpasta en de overige ingrediënten bij de pan in.
4. Roer het geheel goed door elkaar heen.
5. Verwarm de ingrediënten al roerend op een laag vuur tot 85 graden.
6. Zeef het mengsel boven de maatbeker.
7. Mix het geheel goed door met een staafmixer.
8. Dek het ijsmengsel af met plasticfolie en zorg er hierbij voor dat het folie het mengsel raakt.
9. Koel het mengsel terug tot kamertemperatuur.
10. Laat het goedje 8 tot 12 uur rijpen in de koelkast (4 graden).
11. Zet alvast een bewaarbak in de vriezer.  
**Tip!** Een voorgekoelde bewaarbak zorgt ervoor dat het ijs minder snel smelt.
12. Mix het geheel nog eens door met een staafmixer.  
**Tip!** Bij een zelfvriezende ijsmachine moet je de machine 10 tot 15 minuten voorcoelen.  
**Tip!** Bij een ijsmachine met een vooraf bevroren mengkom kan de compositie direct de machine in.
13. Draai het ijs volgens de instructie van de ijsmachine.
14. Wanneer het ijs een geheel is voeg je 75 gram hazelnootstukjes toe.
15. Laat het ijs verder draaien.  
**Tip!** Het ijs is goed wanneer het grootste deel van de wand los komt.  
**Tip!** Bij veel machines kun je ook horen dat de machine harder begint te werken.
16. Doe het ijs meteen in de voorgekoelde bak.
17. Dek het ijs af met folie of bakpapier.
18. Sluit de bak en doe het ijs in de vriezer, zodat het ijs verder kan bevriezen.  
**Tip!** Hoe lang dit duurt, verschilt per vriezer.
19. Plaats het ijs 15 minuten voor het serveren in de koelkast.

## Ontdek onze andere ijs recepten!

Viel dit hazelnoot ijs goed bij jou in de smaak? Dan vind je het wellicht leuk om nog meer ijs recepten uit te proberen, want je kunt ijs natuurlijk elke gewenste smaak maken. Op onze receptenpagina hebben we nog veel meer ijs recepten verzameld. Je vindt er ijs recepten die gemaakt worden met een ijsmachine, maar ook recepte waarvoor je geen ijsmachine nodig hebt. Bekijk dit [recept voor amarena ijs](#) en dit [recept voor Lotus ijs](#) maar eens. Dit [recept voor Bounty ijs](#) en dit [recept voor dulce de leche ijs](#) zijn ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze ijs recepten hier!](#)

## Laat jouw zelfgemaakte hazelnoot ijs aan ons zien!

Heb jij met dit recept hazelnoot ijs gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het ijs is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het toetje te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw creatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Sosa Dextrose 650g (Art.nr.: S00100507)
- 1 x Patisse Siliconen Pannenlikker 27cm Wit (Art.nr.: 10308)
- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)
- 1 x Patisse Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: 02140)
- 1 x BrandNewCake Keukenweegschaal Zwart 5kg (Art.nr.: BNC01235)
- 1 x Patisse Garde Siliconen 30cm (Art.nr.: 10316)
- 1 x Maatbeker met Deksel 2 liter (Art.nr.: KP0215)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Patidess Smaakpasta Hazelnoot 100g (Art.nr.: P10026)
- 1 x Hazelnoten Stukjes Geroosterd 250g (Art.nr.: BNC01319)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Magere Melkpoeder (Extra Goed Oplosbaar) 1kg (Art.nr.: BW0025)

