Bananen ijs recept

± 1 uur | ± 1 uur | 12 personen

Wij vinden dat ijs tijdens een dessert niet mag ontbreken. In dit recept laten we zien hoe je zelf bananen ijs kunt maken. Voor dit ijs kun je het beste (over)rijpe bananen gebruiken, want hoe rijper de bananen zijn, hoe meer smaak het nagerecht heeft. Daarnaast wordt de textuur van het ijs ook beter. Uiteraard smaakt dit ijs ook heerlijk als tussendoortje op een warme zomerdag. Reden genoeg dus om zelf eens dit ijs te gaan maken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf ijs met bananen kunt maken? Lees dan snel verder voor ons bananen ijs recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 110 gram Houdbare Slagroom Melkan 35%;
- 100 gram kristalsuiker;
- 24 gram Sosa Dextrose;
- 24 gram Mattisson Magere Melkpoeder Biologisch;
- 3 gram BrandNewCake Zonnebloem Lecithine Poeder;
- 1 gram BrandNewCake Xanthaangom;
- Digitale keukenweegschaal;
- Precisie Weegschaal;
- Maatbeker met schenktuit (ten minste 1 liter);
- Plasticfolie;
- IJsschep RVS Ø55mm.

Overige benodigdheden:

- 335 gram volle melk;
- 165 gram (over)rijpe bananen;

- IJsmachine;
- Een aantal kommetjes/schaaltjes om ingrediënten in af te wegen;
- Staafmixer;
- Bewaarbak met deksel (ten minste 1 liter).

Recept

1. Doe de melk en de slagroom in een maatbeker.
2. Meng de kristalsuiker, de dextrose, magere melkpoeder en xanthaangom door elkaar heen.
3. Mix met een staafmixer de lecithine door de melk en slagroom heen.
4. Mix in 2 minuten het suikermengsel door het slagroom mengsel heen.
5. Meng de banaan door het mengsel heen.
6. Zet de ijscompositie minimaal 1 uur in de koelkast.
   Tip! Het is nog mooier om de compositie 1 nacht in de koelkast te laten rusten.
7. Zet de bewaarbak in de vriezer.
   Tip! Een voorgekoelde bak zorgt ervoor dat het ijs minder snel smelt.
8. Mix de ijscompositie goed door met een staafmixer.
   Tip! Bij een zelfvriezende ijsmachine (indien mogelijk) de machine 10 tot 15 minuten voorkoelen, daarna kan de compositie de machine in.
   Tip! Bij een ijsmachine met een vooraf bevroren mengkom kan de compositie direct de machine in.
9. Draai het bananen ijs volgens de instructie van de ijsmachine.
   Tip! Het ijs is goed wanneer het grootste gedeelte van de wand loskomt (er blijft wel altijd een dun laagje achter). Bij sommige machines hoor je ook dat de machine harder moet draaien.
10. Los het bananen ijs direct in de voorgekoelde bak.
11. Dek het ijs af met plasticfolie, sluit de bak af en plaats het ijs in de vriezer.
    Tip! Hoe lang dit duurt, verschilt per vriezer.
12. Plaats het bananen ijs 10 minuten voor het serveren in de koelkast om op te warmen naar de juiste schep temperatuur.

Handige informatie

Bekijk onze andere ijs recepten!

Een ijsje gaat er op een warme zomerdag of als nagerecht altijd wel in! Heb je zin om naast dit recept nog meer lekkere ijs recepten te maken? Neem dan eens een kijkje op onze receptenpagina, want daarop hebben we tientallen ijs recepten verzameld. Je vindt er onder andere dit recept voor dulce de leche ijs en dit recept voor hazelnoot ijs. Ben je dol op frisse en fruitige smaken? Probeer dan eens dit recept voor yoghurt ijsjes of dit recept voor amarena ijs. Ontdek al onze ijs recepten hier en ga lekker aan de slag!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Laat aan ons jouw zelfgemaakte bananen ijs zien!

Ben jij van plan om met ons recept zelf bananen ijs te maken? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het ijs 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 @baktoaal in de story, want dan kunnen wij jouw foto zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Precisie Weegschaal 200gr. / 0.01gr. (Art.nr.: BNC00391)
- 1 × Sosa Dextrose 650g (Art.nr.: S00100507)
- 1 × Mattisson Zonnebloem Lecithine Poeder Biologisch 180g (Art.nr.: MT2355)
- 1 × Mattisson Magere Melkpoeder Biologisch 450g (Art.nr.: MT2801)
- 1 × Maatbeker Kunststof, 1 liter (Art.nr.: 180100)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Xanthaangom 25g (Art.nr.: BNC00916)
- 1 × IJsschep RVS Ø55mm (Art.nr.: KP080)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × BrandNewCake Keukenweegschaal 5kg (Art.nr.: BNC00390)