

Hazelnootijs

Ingrédients

- 200g melk
- 200g room (1)
- 200g room (2)
- 130g hazelnootpuree (je kunt het zelf maken door geroosterde hazelnoten te mixen tot een puree. Anders kun je het gemakkelijk in de winkel of in de biologische afdeling vinden)
- 75g suiker
- 50g eidooiers (ongeveer 3 eidooiers)
- 2 eetlepels honing
- 3g stabilisator
- 5g poederglucose

Préparation

1. De hazelnootijs, mijn favoriet.
2. dus het was normaal dat ik jullie een recept voor dit heerlijke dessert zou voorstellen!
3. Even eenvoudig te maken als alle andere ijssoorten, op basis van Engelse room, zal de kwaliteit en smaak vooral afhangen van de hazelnoten die je tot je beschikking hebt als je zelf je hazelnootpuree maakt, of van de hazelnootpuree die je kunt vinden.
4. Ingrediënten: melk room (1) room (2) hazelnootpuree (je kunt het zelf maken door geroosterde hazelnoten te mixen tot een puree.
5. Deze ingrediënten zorgen ervoor dat het ijs minder hard en romiger is na een paar dagen in de vriezer, vooral in huishoudelijke vriezers, maar je kunt het natuurlijk ook zonder doen, je moet het gewoon eerder uit de vriezer halen om het te kunnen proeven.
6. Recept: Klop de eidooiers met de suiker, voeg dan de melk en de room (1) toe, evenals de optionele ingrediënten.
7. Kook het als een Engelse room, tot 84°C, voeg dan de hazelnootpuree toe.
8. Laat de room afkoelen tot 30°C, klop dan de room (2) tot slagroom.
9. Vouw de slagroom door de Engelse room, en zet het mengsel in de koelkast.
10. Wanneer de room goed koud is, giet je het in je ijsmachine en laat je het ongeveer 30 tot 40 minuten draaien (afhankelijk van de consistentie die je ziet, en de gebruiksaanwijzing van je ijsmachine) voordat je het in een container giet en in de vriezer plaatst.