



Desserten

Koreaans geschaafd ijs - bingsu

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 liter melk
250 milliliters gecondenseerde melk
toppings (fruit, chocolade, matchapoeder,...)

Dit schaafijs met verrukkelijke toppings is dé verkoeling tijdens een hete zomer. Het goede aan dit ijsje? Je kan het volledig aanpassen naar je eigen smaakpalet en goesting. Van een natuurlijke melkbasis met fruittoppings, tot een matchaversie met anko-topping voor een meer traditionele toets.

Bereidingswijze

Meng de melk en gecondenseerde melk in een vriezerveilige doos met een garde. Sluit de doos en vries minstens 5u of een nacht in.

Tip: Je kan ook smaken aan je mengsel toevoegen indien gewenst: vanille, machapoeder,...

Terwijl het ijs invriest, bereid je toppings voor. Een zomerse bingsu smaakt heerlijk met vers fruit als mango, aardbei, kiwi of banaan.

Eens het mengsel bevroren is, haal je het blok ijs uit de doos en leg je het op plastic folie. Zo kan je de folie rond het ijsblok houden en is dit gemakkelijker vast te houden.

Neem de verpakte kant van het ijsblok op met een handdoek, voor je comfort, en schaaft het ijs met een rasp in een kommetje tot het kommetje gevuld is. Je kan het ook zachtjes blenden in een blender met schaafofzetstuk.

Voeg je toppings toe op het schaafsel, overgiet met nog wat gecondenseerde melk en eventueel wat coulis of chocoladesaus en geniet!

