



Desserten

Homemade framboenijs met chocolade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram frambozen (vers of bevroren + extra)
250 milliliters volle melk
200 gram suiker
250 milliliters slagroom
100 gram pure chocolade (in stukjes gehakt + extra)

Bereidingswijze

Doe de frambozen in een blender of keukenmachine en pureer ze tot een glad mengsel.

Verwarm de melk en de suiker op een laag vuur in een pan. Roer regelmatig. Haal van het vuur zodra de suiker volledig is opgelost en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de slagroom en de frambozenpuree bij de afgekoelde suikermelk en meng alles goed door elkaar in een kom. Dek de kom af en zet deze minstens 2 uur in de koelkast om het mengsel volledig te laten afkoelen.

Giet het afgekoelde mengsel in een ijsmachine en maak het ijs volgens de instructies. Heb je geen ijsmachine? Giet het mengsel in een vriesbestendige kom en roer elke 30 minuten totdat het mengsel de consistentie van softijs heeft.

Voeg de gehakte chocolade toe aan het ijsmengsel van zodra het bijna klaar is en laat de ijsmachine nog een paar minuten draaien of roer de chocolade onder het softijs zodat deze gelijkmatig onder het ijs wordt verdeeld.

Serveer het framboenijs in champagnecoupes en werk af met enkele frambozen en stukjes chocolade.

