



Thermomix vanille ijs

Ingrediënten

- 400 gr volle melk
- 200 gr room (35%)
- 4 eidooiers
- 1 vanillestokje
- 165 gr zelf gemaakte vanillesuiker (zie filmpje vanillesuiker) of suiker
- snuifje zout



Instructies

- Voeg 400 gr volle melk, 200 gr room, 4 eidooiers, snuifje zout, 165 gr zelf gemaakte vanillesuiker (zie filmpje vanillesuiker) of suiker toe aan de mengbeker
- Snij het vanillestokje door en voeg zowel het vanillemerg toe als de vanillestok toe
- Stel 7 min/90 graden / linksomdraai /snelheid 2
- Laat afkoelen in ijskast
- Haal de vanillestok uit
- Voeg toe aan vacuumzak en sluit af of voeg toe aan een diepvriesdoos
- Zet in diepvries voor min 6 - 8 uur
- Haal het ijs uit voeg de ½ toe aan de mengbeker in blokjes stel snelheid 8-9, kijk door het gaatje naar de structuur
- Voeg toe aan een kom, voeg nu de andere helft toe en doe dezelfde bewerking
- Zet nog even terug in diepvries zodat je mooie balletjes kan maken
- Serveer met aardbeien, blauwe bessen en framboosjes of met chocolade saus naar smaak en believen hé