Chocolade-ijs met soezen

Datum: 09-02-2004
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eierdooiers
- 400 cc slagroom
- 200 gr. poedersuiker
- 30 gr. cacao
- 500 cc volle melk
- 2 tl. oploskoffie.

Bereidingswijze:

Chocolade-ijs:

Klop de eierdooiers met de suiker, de cacao, de oploskoffie en 100 cc melk totdat de cacao is opgelost. Voeg de rest van de melk toe en roer het geheel goed door. Klop de slagroom bijna stijf. Giet het cacaomengsel bij de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in op de onderste stand (schep ijs) en giet het mengsel in de koelkom. Bereidingstijd: ca. 40-50 minuten.

Soezen:

Zoals beschreven staat op de verpakking.