



Zelf ijs maken



Zomer, zon, warmte en je hebt zin in een ijsje. Snel naar de vriezer, maar oeps er is geen ijs voorradig. Wat nu? Probeer gewoon zelfs eens ijs te maken. Het is eenvoudig en werkt ook zonder ijsmachine. Tot je van het ijs kunt genieten vergaat er wel een tijdje, maar daarvoor smaakt het zelfgemaakte ijs dubbel zo lekker. Veel plezier in je eigen * „Gelateria“!

WATERIJS

Waterijs is het gemakkelijkst te maken. Je hebt slechts je favoriete drinken of vruchtensap, een beetje suiker of zoetstof, een langwerpige plastic container en een houten stok of plastic lepel nodig. Meng de drank met de zoetstoffen en breng deze in de plastic container. Plaats de container rechtop in een houder en steek de houten stokjes of een plastic lepel in. Nu plaats je alles heel voorzichtig in de diepvriezer en laat het daar bevriezen. Na ongeveer 24 uur kun je van je ijs genieten.



CHOCOLADE IJS

Voor het chocolade-ijs heb je het volgende nodig: 300 ml slagroom, 120 gram chocolade (eventueel gemengd melk en donker), 2 - 3 eetlepels melk, 25 g poedersuiker en een 1/2 theelepel vanille-essence; bovendien een vlakke diepvriesdoos en een mixer. Eerst zet je de diepvriesdoos in de vriezer. Nu breng je de slagroom en de melk in een kom en klopt het met de mixer tot het mengsel bijna stijf is. Daarna roer je de poedersuiker en vanille-essence erdoor. Deze massa breng je over in de diepvriesdoos en laat deze ongeveer 30 minuten bevriezen. In de tussentijd kun je de chocolade met 2 eetlepels slagroom in een waterbad smelten. Vervolgens neem je de lichtjes bevroren massa uit de diepvries en roert de gesmolten chocolade eronder. Het chocolade-ijs dek je nu af en brengt het terug in de vriezer. Als je het ijs nu laat bevriezen, is het mogelijk dat er ijskristallen worden gevormd. Om dit te voorkomen, kun je het ijs in de eerste twee uur van de bevriezing af en toe krachtig doorroeren met een vork. Na ongeveer 5 - 6 uur is je chocolade-ijs klaar om van te genieten!



MELKIJS MET FRUITSMAAK

Voor het vervaardigen van melkijs met fruitsmaak heb je het volgende nodig: je favoriete fruit bijv. bananen, aardbeien, perziken, abrikozen, die je daarna in niet te kleine stukjes snijdt. Leg de gesneden fruitstukjes in een kom in de vriezer en laat ze bevriezen. Als het fruit bevroren is, neem je het uit de vriezer en verkleint het met de mixer. Als je nog kleine stukjes vrucht in het ijs wenst te hebben, mix het fruit dan niet te lang. Nu breng je tijdens het mixen langzaam een beetje melk bij het fruit, tot het ijs een romige consistentie heeft. Het ijs is nu eigenlijk klaar. Mocht je echter het gevoel hebben, dat het nog een beetje steviger moet worden, kun je deze opnieuw kort in de vriezer plaatsen.

