

Recept: Chocolade ijs met


cacaopoeder


Deel dit recept 

4.8  (8)

 3 personen

 Erg makkelijk

 10 min bereiden

 40 min in de ijsmachine



[Stevia Avanz Extract - 100 ml - bol.com](#)

Sponsored link

De versie van het chocolade-ijs recept met **cacaopoeder** is degene die we het vaakst doen, omdat deze het **gemakkelijkst te maken** is. Je hoeft de chocoladereep niet te smelten zoals in andere recepten. Meng het cacaopoeder gewoon goed met de andere ingrediënten.

Bovendien helpt het cacaopoeder om het ijs in de vriezer te bewaren, als je het niet meteen kunt opeten 😊

Ingrediënten

Melk 350 ml

Slagroom 130 ml

Suiker 90 g

Cacaopoeder 40 g



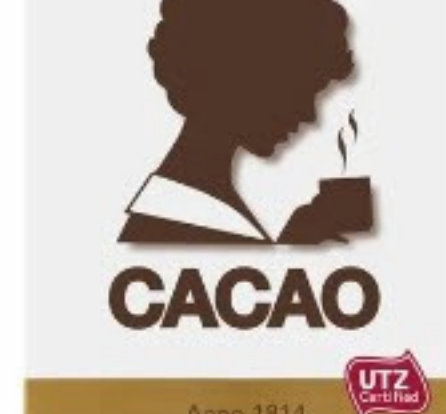
350 ml



130 ml



90 g



40 g

Hoeveel ijs krijg ik met dit chocolade-ijs recept?

Met onze recepten krijg je **iets meer dan een halve kg ijs**: goed voor **3 personen**.

Het is een hoeveelheid ijs die je met alle ijsmachines kunt maken; hiervoor schrijven we deze doseringen.

Ook is het makkelijker om ijs te maken, zeker voor beginners, als de ijsmachine **niet helemaal vol** is.

Wil je meer ijs maken? Simpel, vermenigvuldig elk ingrediënt met 1,5 of 2.

Bereiding

De stappen zijn hetzelfde als bij het basisrecept voor ijs, wat betreft het gebruik van de ijsmachine. Het verschil zit hem in de bereiding van de ingrediënten.

1.

Zet de ijsmachine aan



Zet de ijsmachine aan, zodat deze begint af te koelen.

2.

Meng de ingrediënten

Meng de ingrediënten terwijl de ijsmachine afkoelt. Het grote voordeel van het gebruik van cacaopoeder is dat je de ingrediënten niet op het vuur hoeft te verwarmen om de chocolade te laten smelten.



[Springlane Zelfvriezende Ijsmachine 1L - Eni - bol.com](#)

Sponsored link

Het is alleen nodig om voorzichtig te zijn met het goed mengen van de ingrediënten om een glad en homogeen mengsel te krijgen.

Om de ingrediënten te mixen kun je een staafmixer of een blender gebruiken. We raden aan om eerst de vaste ingrediënten, suiker en cacao te mengen.

Voeg vervolgens de vloeistoffen, melk en room toe en meng het mengsel.

3.

Giet het mengsel in de ijsmachine



Giet het mengsel in de ijsmachine en zorg ervoor dat:

- De ijsmachine moet koud zijn, minimaal -25 graden
- De garde draait al

Deze 2 trucs zijn het geheim van het gebruik van de ijsmachine. Als het ijs niet lukt, klopt het niet en blijft het vloeibaar, meestal is dat juist door deze stap.

4.

Laat het ijs 30-40 minuten roeren



Wacht 30-40 minuten totdat je heerlijke chocolade ijs klaar is om van te genieten.

