

# Pure chocolade ijs maken

Deel dit ijs recept 🍌

4.8 ★★★★★ (9)

👥 3 personen

🍴 Makkelijk

🕒 15 min bereiden

🕒 40 min in de ijsmachine

De stappen voor het gebruik van de ijsmachine zijn dezelfde als voor het recept voor cacao ijs. We herhalen ze dus niet voor alle andere varianten van chocolade ijs.

Het verschil tussen deze recepten zit hem in de bereiding van de ingrediënten, niet in het gebruik van de ijsmachine.



[Rocco Bormioli Bahia Ijsglas - 0.36 l - 2 stuks - bol.com](#)

Sponsored link

Met pure chocolade krijg je een ijsje met een intensere smaak.

Afhankelijk van het gebruik kan het resultaat van dit recept veel veranderen. Kies dus voor pure chocolade van goede kwaliteit. We raden aan om 70% chocolade te gebruiken.

## Ingrediënten

- Melk 320 ml
- Slagroom 40 ml
- Suiker 60 g
- Pure chocolade 70% 80 g



320 ml



40 ml



60 g



80 g

## Bereiding

De stap die meer aandacht vereist, is het smelten van de chocoladereep en het mengen met de andere ingrediënten.

Naar onze mening is de eenvoudigste methode om de chocolade au bain-marie te smelten. Dit is gemakkelijker als je het samen met wat melk smelt. Zodra de chocolade is gesmolten, voeg je deze toe aan de andere ingrediënten en meng je goed met een staafmixer tot het mengsel glad en homogeen is.

We raden je nu aan om het mengsel 30 minuten in de koelkast te laten afkoelen, zodat het klaar is om in de ijsmachine te worden gegoten.

Zet de ijsmachine aan als het mengsel is afgekoeld. Als de machine -25 graden is bereikt, giet je 30-40 minuten om te roeren tot het chocolade-ijs klaar is.



[Lekker! ijs - bol.com](#)

Sponsored link

