

## Jamie Oliver's Chocolate ijs / Jamie Oliver's Chocolate Ice Cream



### **Boodschappenlijstje**

100 gram pure chocolade (70%)

300 ml volle melk

85 gram fijne suiker

3 vrije uitloop bio-eidooiers

300 ml slagroom

### **Zo maak je chocolade-ijs**

Breek de chocolade in stukjes en doe het samen met de melk in een pan met dikke bodem.

Verwarm zachtjes, al roerend, tot een gladde massa.

Neem het dan van het vuur om iets af te koelen.

Klop de suiker en de eidooiers in een kom bleek en dik.

Roer de afgekoelde chocolademelk erdoor en zeef het terug in de pan.

Kook de vla op een zacht vuur, onder voortdurend roeren.

Totdat het dikker wordt en de achterkant van een houten lepel bedekt.

Laat het mengsel niet koken, anders gaat het schiften.

Giet het chocolademengsel in een kom en laat het afkoelen, maar blijf wel af en toe roeren.

Klop de slagroom tot zachte pieken en spatel door het afgekoelde chocolademengsel.

**Draai het chocolademengsel in een ijsmachine, volgens de instructies van de fabrikant, tot het ijs bevroren is**

## Jamie Oliver's Chocolate ijs / Jamie Oliver's Chocolate Ice Cream



### **Shopping list**

100g dark chocolate (70%)  
300 ml full-fat milk  
85g sugar  
3 free-range organic egg yolks  
300 ml whipping cream

### **How to make chocolate Ice Cream**

Snap the chocolate into pieces, then place in a heavy-based saucepan with the milk. Heat gently, stirring, until smooth, then remove from the heat to cool slightly.

Beat the sugar and egg yolks in a bowl until pale and thick.  
Stir in the cooled chocolate milk, then strain back into the pan.  
Cook the custard over a gentle heat, stirring all the time.  
Until it thickens and coats the back of a wooden spoon.  
Don't allow the mixture boil or it will curdle.

Pour it into a bowl and leave to cool, stirring occasionally.  
Once cooled, whip the cream into soft peaks, and fold through the chocolate mixture.

**Churn the chocolate mixture in an ice cream machine, according to the manufacturer's instructions, until the ice cream is frozen**