

Roomijs gemarmerd met frambozensaus / Raspberry ripple ice cream



Boodschappenlijst voor het ijs

600 ml slagroom
600 ml volle melk
1 vanillestokje, zaadjes eruit geschraapt
10 grote vrije uitloop bio-eidooiers
225 gram basterdsuiker

voor de saus

500 gram verse frambozen
50 g basterdsuiker
3 eetlepels water

Let op! Om dit ijs te maken heb je een ijsmachine nodig, plaats de container een dag van tevoren in de vriezer!

Zo maak je het ijs

Giet de room en de melk in een steelpan, roer stokje en vanillezaadjes erdoor, breng aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra het mengsel kookt en verwijder het vanillestokje.

Klop de eidooiers en de basterdsuiker tot een bleekgeel en romig geheel.

Giet al roerend het hete melkmengsel over het eimengsel tot alles glad en goed gemengd is.

Doe het mengsel terug in een schone pan en verwarm het 15-20 minuten op laag vuur.

Blijf continu roeren, totdat het mengsel dik genoeg is om de achterkant van een lepel te bedekken.

Haal de pan van het vuur en doe de custard in een schone kom.

Bedek het oppervlak met huishoudfolie om de vorming van een vel te voorkomen.

Zet het ijsmengsel opzij om af te koelen en zet het dan nog 30 minuten in de ijskast.

Roomijs gemarmerd met frambozensaus / Raspberry ripple ice cream

Zo maak je de frambozensaus

Doe de frambozen, de suiker en het water in een grote pan.

Breng het mengsel al roerend aan de kook.

Zet het vuur laag als het mengsel kookt en laat het 8-10 minuten sudderen.

Wrijf met een lepel het fruit door een zeef in een schone pan.

Zet het gezeefde vruchtensap weer op het vuur en breng het aan de kook.

Laat het sudderen tot het op dikke siroop lijkt, zet opzij tot het volledig is afgekoeld.

Zo draai je het ijs

Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai tot het dik en glad ijs is.

(Volgens de gebruiksaanwijzing van de ijsmachine)

Schep een derde van het ijs in een diepvriescontainer met deksel.

Schep de helft van de afgekoelde frambozensaus over het ijs.

Herhaal dit totdat er drie lagen ijs en twee lagen saus in de container zit.

Marmer elke laag door met een bot mes de saus lichtjes door het ijs te trekken.

Dek de container af met een deksel en zet het ijs in de vriezer tot de saus vast is.

Haal het frambozen-ijs uit de vriezer en laat het 10 minuten op kamertemperatuur staan voordat je het serveert!

Roomijs gemarmerd met frambozensaus / Raspberry ripple ice cream



Shopping list for the ice cream

600 ml double cream
600 ml full-fat milk
1 vanilla pod, split, seeds scraped out
10 large free-range organic egg yolks
225g caster sugar

for the raspberry ripple sauce

500g fresh raspberries
50g caster sugar
3 tablespoons water

Please note!

To make this recipe you need an ice cream maker, place the container in the freezer the day before!

How to prepare the ice cream

For the ice cream, pour the cream and milk into a large saucepan.

Whisk in the vanilla pod and seeds and bring to the boil.

As soon as the mixture is boiling, remove the pan from the heat and remove the vanilla pod.

Whisk together the egg yolks and caster sugar until pale and creamy.

While whisking pour the hot milk mixture over it until the mixture is smooth and well combined.

Return the mixture to a clean saucepan and heat over a low heat for 15-20 minutes.

Keep stirring continuously, until the mixture is thick enough to coat the back of a spoon.

Remove the pan from the heat and transfer the custard to a clean bowl.

Cover the surface with cling film to prevent a skin from forming.

Set the ice cream mixture aside to cool, when cooled place in the fridge for 30 minutes.

Roomijs gemarmerd met frambozensaus / Raspberry ripple ice cream

How to make the ripple sauce

Place the fruit, sugar and water into a large pan and bring the mixture to the boil, stirring regularly. Reduce the heat until the mixture is simmering, then continue to simmer for 8-10 minutes.

Strain - using the back of a spoon - the fruit mixture through a sieve into a clean pan.

Return the strained fruit juice to the heat and bring it to a simmer.

Continue to simmer until the mixture resembles a thick syrup then set aside until completely cool.

How to churn the ice cream

Pour the cooled custard into an ice-cream machine and churn until thick and smooth.

(According to the operating instructions of the ice cream machine).

Spoon a third of the ice cream mixture into a lidded freezable container.

Spoon over half of the cooled ripple sauce.

Repeat the process until the container has three layers of ice cream and two layers of ripple sauce. Using a blunt knife, lightly marble the ice cream with ripple sauce.

Cover the container with a lid and freeze until the raspberry ripple sauce is solid.

Remove the raspberry ripple ice cream from the freezer and leave to stand at room temperature for 10 minutes before serving.