

Dessert

Aardbeien-kokosijs

Porties:
8

Ingrediënten

Voor de aardbeienpuree

- 250 gr verse aardbeien
- 100 gr suiker
- 2 el mineraalwater
- Sap van 1 citroen

Voor het ijsmengsel

- 400 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
- 400 ml gecondenseerde melk
- 160 ml kokosroom
- 150 gr suiker

Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

8

Moelijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Belgium)'] 0

1. Doe voor de aardbeienpuree de aardbeien, het water, de suiker en het citroensap in de **Braun MQ 40 hakmolen/ijscrusher** en pureer alles fijn. Haal het mengsel door een fijne zeef.
2. Vervang de hakmolen/ijscrusher door de **MQ 10 garde**, wat dankzij het EasyClick-systeem in een handomdraai gebeurd is. Doe de room en de suiker in een grote kom en klop tot er stijve pieken ontstaan. Zet het opgeklopte roommengsel apart.
3. Doe de gecondenseerde melk en de kokosroom in een kom en klop gedurende 2 minuten tot het mengsel licht gaat schuimen.
4. Giet de opgeschuimde kokosroom langzaam bij de opgeklopte room en voeg de aardbeienpuree toe. Meng de kokosroom en de aardbeienpuree vervolgens met een plastic spatel voorzichtig door het roommengsel. Doe het mengsel in een luchtdicht bakje, doe een deksel op het bakje of dek af met huishoudfolie en zet ten minste 4-5 uur in de vriezer.
5. Laat het ijs voor het serveren 10 minuten ontdooien. Garneer met wat verse aardbeien.

Opmerking

Het ijs kan een week van tevoren bereid en in de vriezer gezet worden.

Dit recept is bereid met de **Braun MultiQuick staafmixer** en de bijbehorende **MQ 10 garde** en **MQ 40 hakmolen/ijscrusher**. Deze accessoires worden bij de volgende series meegeleverd:

MultiQuick 9 MQ 9045X