



chocolade-ijs met saus van Cointreau

Nagerecht • Chocolade
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor het ijs:

0,5 liter volle melk
80 gram suiker
3 eidooiers
1 dl room
4 volle eetlepels
chocoladepasta

Voor de saus:

250 ml volle melk
Halve eetlepel
vanillepuddingpoeder
4 eetlepels agave siroop
stukje sinaasappelschil (zonder
wit)
1 borrelglasje cointreau

Bereiding

Choco-ijs

Melk aan de kook brengen.

Eidooiers met de suiker goed losroeren (mengsel moet bleek geel en iets luchtig zijn).

Als de melk heeft gekookt, deze al goed roerend met een garde door het eidooiermengsel roeren.

Dit weer terug in de pan doen, chocoladepasta toevoegen en op een zacht vuur al roerend verwarmen tot onder het kookpunt.

Laten afkoelen.

Room tot kwarkdikte kloppen en met de afgekoelde ijsbereiding mengen.

In een ijsmachine draaien of in een bakje in de diepvries plaatsen (minimaal 8 uur) en regelmatig omroeren.

Het ijs in de diepvries enkele uren laten rusten.

Saus van Cointreau

Melk verwarmen met sinaasappelschil.

Enkele minuten laten trekken onder het kookpunt.

Puddingpoeder oplossen in een deel van de melk.

Melk aan de kook brengen en de opgeloste puddingpoeder al roerend door de melk mengen.
Aan de kook brengen en een halve minuut zachtjes laten koken terwijl men goed roert met een garde.
Sinaasappelschil verwijderen.
Agavesiroop en Cointreau toevoegen.
Laten afkoelen terwijl men af en toe omroert.
Opmerkingen
Men kan de saus net voor het serveren maken en warm over het ijs schenken.

Eventueel afwerken met een beetje fijn geraspte sinaasappelschil.

Notities

Zelf gemaakte roomijs is altijd lekkerder! De saus met sinaasappellikeur maakt dit dessert nog lekkerder.