

## Vanille-roomijs hoorntjes / Vanilla ice cream cones



### **Boodschappenlijstje**

300 ml halfvolle melk

200 ml verse slagroom

1 theelepel vanille-extract

125 gram fijne kristalsuiker

3 vrije uitloop eierdooiers

ijshoorntjes & regenboog sprinkels

**Zet de container van je ijsmachine een dag van te voren in de vriezer.**

### **Zo maak je vanille/slagroom ijs**

Schenk melk en slagroom in een steelpan en voeg er de vanille aan toe.

Breng het mengsel tegen de kook maar laat het niet koken!

Roer de eierdooiers snel door de suiker.

Schenk het hete melkmengsel er op, roer het goed door en schenk terug in de pan.

Zet de pan op een laag pitje en laat het ijsmengsel al roerend indikken.

De dikte is goed als je er een pollepel insteekt waarop een laagje achterblijft.

Laat de vanille-mix helemaal afkoelen en zet het 3-4 uur in de ijskast.

Giet het in de container en laat het 30 minuten draaien, daarna kun je het ijs eten.

Je kunt het ook overscheppen in een diepvriesdoos en bewaren in de vriezer.

Neem het dan 10 minuten van te voren uit de vriezer en het ijs is perfect.

## Vanille-roomijs hoorntjes / Vanilla ice cream cones



### Shopping list

300ml milk	125g fine sugar
200 ml double cream	3 free range egg yolks
1 teaspoon vanilla extract	ice cream cones & rainbow sprinkles

**Place the container of your ice maker a day ahead in the freezer.**

### How to make a creamy vanilla ice cream

Pour milk and cream in a saucepan and add the vanilla.

Bring the mixture to the boil but it must not boil!

Whisk the egg yolks quickly into the sugar.

Pur the milk/cream mixture on the sugar mix, stir it well then pour it back in the pan.

Let the mixture thicken on low heat while stirring, until it leaves a spoon coated

Let the vanilla mixture cool completely then place it 3-4 hours in the refrigerator.

Then pour the cold mixture into the container and let it churn 30 minutes.

Now you can immediately eat the ice cream.

Or you can spoon it into a freezer container and keep it in the freezer.

Then take it out 10 minutes before serving and it will be perfect.