

Ouderwetse ijswafels / Old fashioned ice cream wafers



De boodschappen

- 1 doosje vanille wafels (Dille&Kamille)
- 900 ml melk
- 200 gram fijne suiker
- 9 eierdooiers (vrije uitloop)
- 150 gram pistache noten
- 1 vanille peul
- 250 ml slagroom

Als we ouderwetse boterwafeltjes tegenkomen gaan we gelijk bedenken: wat kunnen we er mee doen? Vullen met ijs + slagroom, dat is een leuk ideetje met het warme zomerweer. Laten we ouderwetse ijswafels maken!

Dag 1

Begin met de container van de ijsmachine **een nacht van te voren** in de vriezer te plaatsen.

Dag 2

1. Snijdt de vanillepeul in de lengte open en schraap de vanille er uit. Zet de melk met de vanille - inclusief lege peul - laag op. Neem de melk op het punt van koken van het gas.
2. Breek de eieren en scheidt de dooiers van het eiwit. Klop de eierdooiers met de suiker in een grote kom. Mix het eidooiermengsel tot het lichtgeel en luchtig is.
3. Verwijder de peul en voeg de melk langzaam door de zeef bij de eiermix. Blijf aldoor roeren terwijl de melk wordt toegevoegd. Laat het mengsel minstens 1 uur au bain marie afkoelen, roer nu en dan.
4. Hak de pistache noten fijn met een blender of staafmixer en zet ze opzij.
5. Giet het ijs-mengsel in de bevroren container. Laat het ijs 20 minuten draaien in de ijsmachine. Voeg dan de noten toe terwijl de machine draait. **Laat het ijs nog 10 minuten door draaien met de nootjes erin en zet dan de machine uit.** Schep het ijs over in een diepvriesbak.
6. Klop de slagroom stijf. Leg een wafel op elk bordje en schep een bol ijs op elke wafel. Spuit stijfgeslagen slagroom rondom het ijs. Druk een wafeltje op het ijs en smullen maar!

Ouderwetse ijswafels / Old fashioned ice cream wafers



Shoppinglist:

- 1 box vanilla wafers (Dille&Kamille)
- 900 ml milk
- 200 g caster sugar
- 9 egg yolks (free range)
- 150 g pistachios
- 1 vanilla pod
- 250 ml double cream

If we see old-fashioned butter wafers in the store we start to think: what can we make with them? Fill them with ice cream and cream, which is a lovely idea with this warm summer weather. Let's make some old fashioned ice cream wafers!

Day 1

Start by placing the container (belonging to an icemaker) into the freezer overnight.

Day 2

Cut the vanilla pod open length wise and scrape out the vanilla. Put the milk with the vanilla on low heat to near boiling point, then turn it off.

Break the eggs and separate the yolks from the white. Mix the egg yolks with the sugar in a big bowl. Whisk the egg yolks until they are pale yellow and fluffy.

Remove the pod and add the milk slowly through a sieve to the egg-mix. Keep on stirring while you add the milk to the egg-mix. Leave the mixture to cool 'au bain marie' for at least an hour, stir now&then to prevent the forming of a skin.

Chop the pistachios fine using a blender and put them aside

Pour the ice-mixture into the frozen container. Let the ice cream turn for 20 minutes. Add the nuts while the ice maker is turning. Let the ice cream turn for another 10 minutes with the pistachios then turn the machine off. Scoop the ice cream in a freezer container.

Whip the double cream until it forms stiff peaks. Place a wafer on each plate and scoop a ball of ice cream on each wafer. Pipe whipped cream all around the ice cream. Press another wafer on top and tuck in. Enjoy!