

Koffie roomijs / Coffee ice cream



Koffie ijs

- 200 ml sweetened condensed milk
- 150 ml double cream
- half a cup strong espresso
- 2 tablespoons Amaretto
- chocolade koffieboontjes

Zo maak je koffie ijs

Zet een half kopje espresso en doe de Amaretto erin.

Meet melk & slagroom af en giet ze in een kom, mix de ingrediënten samen tot een lobbige geheel.

Voeg de espresso met Amaretto toe en vouw de koffie snel en luchtig door het ijsmengsel.

Giet het mengsel in de container van de ijsmachine of in een diepvriesbak.

De ijsmachine moet een half uur draaien, dan is het koffie ijs klaar.

Laat het ijs 30 minuten opstijven of bewaar het in de vriezer als je het later wil eten.

Zonder ijsmachine: Zet de diepvriesbak met het koffieijs-mengsel een nacht in de vriezer.

Laat het ijs 5-10 minuten zacht worden buiten de vriezer en garneer het met chocolade koffieboontjes voor je het serveert.

Chocolade ijs

- 200 ml sweetened condensed milk
- 150 ml double cream
- 1 tablespoon of water
- 1 tablespoon of cocoa

Roer een papje van water en cacao, vervang hiermee de koffie.

Koffie roomijs / Coffee ice cream



Coffee ice cream

- 200 ml sweetened condensed milk
- 150 ml double cream
- half a cup strong espresso
- 2 tablespoons Amaretto
- chocolate coffee beans

Chocolate ice cream

- 200 ml sweetened condensed milk
- 150 ml double cream
- 1 tablespoon of water
- 1 tablespoon of cocoa

Stir cocoa and water to a paste to replace the coffee.

If you are using the ice machine: Put the container a day before in the freezer.

Make a half cup espresso and add the Amaretto.

Measure milk and cream, put it in a bowl and beat the ingredients until it thickens.

Add the half cup of Amaretto/coffee to the mixture.

Fold the coffee quickly and light into the ice cream mixture.

Pour the mixture into the container from the ice maker or in a freezer box.

Let the ice maker churn for half an hour and the ice cream is ready. Leave the ice cream half an hour in the freezer to set or keep it there for later.

Without ice maker: Place the freezer box with the coffee ice cream overnight in the freezer.

Take the ice cream out of the freezer 5-10 minutes before serving and garnish it with chocolate coffee beans.

Koffie roomijs / Coffee ice cream