

Napolitaans ijs / Napolitan Ice Cream



De boodschappen

200 gram perziken of nectarines
450 ml slagroom
2 theelepels vanille extract

200 gram aardbeien
200 ml gecondenseerde melk
houten lolliestokjes

Ijs uit Napoli, om zelf te maken, zonder ijsmachine? HEUS? Ja, heus! En lekker dat het is :D Gelukkig deelt het ook lekker uit...

Zo maak je Napolitaans ijs

Verwijder de schil van de perziken en ontpit ze.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.

Doe de perziken in de blender en blitz ze, het is het lekkerst als het fruit nog textuur heeft.

Dek de perzikpulp af met folie. Blend de aardbeien en dek ze ook af met folie.

Zet beide kommen met fruit voor nu in in de ijskast.

Doe room, melk en vanille in een mixkom, klop tot je zachte pieken ziet en verdeel het in drieën.

Spatel met de garde de aardbeienpulp door 1/3 van de room.

Spatel de perzikpulp door 1/3 van de room en laat 1/3 alleen vanille.

Bekleed een cakevorm met folie, schenk de aardbeienroom er in, plaats de cakevorm in de vriezer.

Napolitaans ijs / Napolitan Ice Cream

Laat het aardbeienijs 2 uur in de vriezer staan en zet de andere twee kommen in de ijskast.

Giet na twee uur het 1/3 vanillemengsel op het aardbeienijs.

Steek er minimaal 8 ijsstokjes in, in de bevroren laag blijven de stokjes goed rechtop staan.

Schenk er na weer 2 uur vriezen het perzikmengsel boven op.

Zet het ijs nu minimaal 4 uur of nog beter, een nacht in de vriezer.

Haal het ijs 10 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Til het blok aan het folie uit de vorm en snij het in plakken.

Voor onze jongsten snijden we de zijkanten van de plakken, een ijsslolie vorm.

Napolitaans ijs / Napolitan Ice Cream



Shopping list

200g peaches or nectarines
450ml double cream
2 teaspoons vanilla extract

200g strawberries
200ml condensed milk
wooden lolly sticks

Ice cream from Napoli, to make at home, without an ice maker? REALLY? Yes, really! And it tastes awesome :D Thankfully there is a lot to go around ...

How to make Napolitan Ice Cream

Peel the skin of the peaches then de-stone them. Wash the strawberries and remove the hulls.

Put the peaches in the food processor then pulse, it is most tasty if the fruit still has some texture.

Blend the strawberries too. Cover the peach and strawberry pulp in cling film.

Place both bowls with fruit pulp in the fridge for now.

Place cream, milk and vanilla into a mixing bowl, beat it until soft peaks appear, divide it into three.

Fold using a whisk the strawberry pulp into the 1/3 of cream.

Line a cake tin with cling film, pour in the strawberry cream then put the cake tin in the freezer.

Leave the ice cream for 2 hours in the freezer and place the other two bowls in the fridge.

After 2 hours pour the 1/3 vanilla mixture on top of the strawberry ice cream.

Napolitaans ijs / Napolitan Ice Cream

Stick in minimal 8 lolly sticks, they stay up straight in the frozen bottom layer.

Pour after again 2 hours of freezing the peach mixture on top of the vanilla ice cream.

Return the ice cream for minimal 4 hours or overnight to the freezer.

Remove the ice cream from the freezer 10 minutes before serving.

Lift the block out of the tin by the cling film then slice it.

For our youngest we cut the sides off the slices, in pop sickle shape.