

FRAMBOZEN ROOMIJS

Voor een volle bak

Ingrediënten



500 ml slagroom



1 blikje gecondenseerde melk (397 gram)



3 tl vanille-extract



150 gram verse frambozen



300 gram frambozenjam

Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • spatel • bak om het ijs in te bewaren

BEWAREN

Het ijs blijft tot wel 3 maanden goed in de vriezer als je het goed afsluit.

Aan de bak!



1

Giet de slagroom in een kom en mix op een hoge stand tot deze stijf is.



2

Voeg de gecondenseerde melk en het vanille-extract toe en spatel rustig door tot je deze niet meer ziet.



3

Roer de jam even door in een kommetje. Doe 3 eetlepels in een ander bakje en zet deze even apart voor het decoreren later.



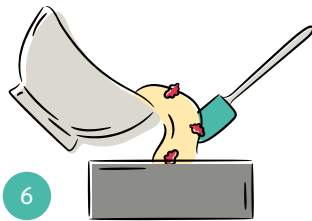
4

Voeg de rest van de jam toe aan het slagroommengsel. Spatel weer even door, het is niet erg als het nog niet helemaal goed is opgenomen.



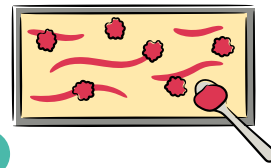
5

Doe een paar frambozen in een apart bakje voor de decoratie. De rest scheur je met je handen door de helft en spatel je ook door het mengsel heen tot ze goed verdeeld zijn.



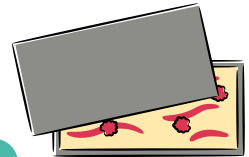
6

Giet het mengsel in een bak die je in de vriezer kunt zetten.



7

Bovenop het ijsmengsel verdeel je met een theelepel de overgebleven jam, roer een klein beetje door het mengsel. Verdeel er ook de laatste frambozen over.



8

Dek de bak af met folie of een deksel en zet hem minimaal 6 uur in de vriezer.

Haal het ijs ongeveer 10 minuten voor serveren vast uit de vriezer, dan kun je er makkelijker bolletjes van scheppen.

TIP!

