

TIP:

Put on serving the ice a few degrees warming outside the freezer. The ideal serving temperature of ice is -12 to -15 Degrees. Soft ice may slightly less cold, but not warmer than -5 degrees ..

Skladniki:

- * 250 ml milk
- * 250 g cream
- * 4 egg yolks
- * 150 g caster sugar (puder)
- * 1 vanilla pod

Przepis:

1. Klop de suiker en de eidooiers tot een dik mengsel. Roer de merg erdoor.
2. Voeg, al kloppend, geleidelijk de melk toe.
3. Klop de slagroom tot deze bijna stijf is en voeg deze bij het eidooiermengsel.
4. Doe het mengsel in je ijsmachine, het apparaat zorgt voor de rest.

Dodatki:

(voeg toe ongeveer 10 minuten voor einde)

1. Beat the egg yolks and sugar until a thick mixture. Stir through the marrow.
2. Add, while beating, gradually the milk.
3. Whip the cream until almost stiff and add the egg yolk mixture.
4. Put the mixture in your ice cream machine, the machine does the rest.

Dodatki:

(Add about 10 minutes before end)