



Het virtuele Restaurant

Blauwe bessenijs



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



3 recepten	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
500 g verse blauwe bessen 200 ml water 120 g suiker 2 el citroensap	Pureer de blauwe bessen met een staafmixer. Zeef de puree en gooi de pitjes en pulp weg. Maak een suikersiroop. Breng hiervoor het water aan de kook en voeg de suiker toe. Laat al roerend de suiker helemaal oplossen. Laat de siroop vervolgens wat afkoelen en meng dan het citroensap en de gezeefde blauwe bessen erdoor. Laat helemaal koud worden in de koelkast. Schep het mengsel in de ijsmachine en laat de machine ± 40 min. draaien totdat het mengsel ijs is geworden.
500 gram blauwe bessen (gepureerd) 5 dl water 2 el citroensap 250 gram witte basterdsuiker 1 el bessenlikeur	Verwarm het water, citroensap, de suiker en de bessenlikeur tot een suikersiroop ontstaat. Laat deze afkoelen en schep deze door 500 gram gepureerde blauwe bessen. Schep het mengsel in de ijsmachine en laat de machine ± 40 min. draaien totdat het mengsel ijs is geworden.
Roomijs 400 g blauwe bessen 250 ml melk 1 vanillestokje 75 g suiker 2 eieren 375 ml slagroom ev. 2 el alcohol (bv. blauwe bessenlikeur)	Doe 400 g blauwe bessen in een steelpan met 1 el water. Breng de bessen op laag vuur aan de kook. Laat ze rustig voor een paar minuten koken tot dat ze een soort puree geworden zijn. Doe de blauwe bessenpuree door een zeef om de schillen te verwijderen. Laat afkoelen. Het ijs maken: Schraap de merg van de vanillestok uit en voeg merg en stok aan de melk toe in een steelpan. Breng de melk aan de kook en laat daarna van de vuur af eventjes trekken. Haal de vanillestok eruit. Doe de suiker en eieren in een kom. Klop de mengsel schuimig. Voeg al kloppend de melk bij het suiker/eimengsel toe. Doe het melk/suiker/eimengsel terug in de steelpan. Verwarmen rustig, al roerend met een houten pollepel tot dat het mengsel dikker wordt, als een vanillesaus. Blijf er bij en kijk uit voor

aanbranden en schiften van het mengsel.
Schenk het mengsel in een schone kom, voeg al kloppend de slagroom en gezeefde blauwe bessenpuree toe en laat goed afkoelen. Als het mengsel afgekoeld is laat het verder helemaal koud worden in de koelkast. Dit kan ook heel goed over nacht. Voeg eventueel 2 el alcohol toe. Dit maakt dat het ijs iets makkelijkje te scheppen is na het invriezen. Draai het mengsel in een ijsmachine.



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

Soft -L@n

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander

