

## ROOMIJSBEREIDINGEN

### INGREDIËNTEN:

- 1 l melk
- 0.5 l room 40%
- 16 dooiers
- 400 gr griessuiker ( kan meer moeten zijn afhankelijk van de zuurtegraad van de fruitcoulis )
- 1 vanillestok
- Indien roomijs met een fruitsmaak 3/4 l fruitcoulis

### WERKWIJZE:

- Melk met de in de lengte doorgesneden vanillestok aan de kook brengen
- Eidooiers met de griessuiker wit kloppen ( ruban )
- Vanillestok uit de melk halen en de zaadjes toevoegen aan de melk.
- Kokende melk al roerend met spatel geleidelijk op de ruban gieten.
- Alles terug op zacht vuurtje plaatsen en blijven roeren tot er een lichte binding op de spatel gevormd wordt ( vanner à la nappe ). Zeker niet laten koken, want dan schift alles.
- Van het vuur wegnemen maar verder blijven roeren, de massa door een sauseef gieten en de room toevoegen. Evt. ook de fruitcoulis indien fruitsmaak gewenst.
- Alles koud roeren en in de ijs turbine laten draaien tot een goed gebonden massa
- De gewenste coupes serveren.

koken

---