



## GEITENMELKIJS



### Ingrediënten (voor 4 porties):

- 1 vanillestokje of Canderel vanilla
- 2 zakjes Slagschuim met 160 ml geitenmelk
- 2 zakjes Klop Fixx
- 4 middelgrote eieren
- 60 g Tagatesse
- 250 ml geitenmelk



### Bereidingswijze:

- Zet de koelbak van de ijsmachine gedurende minimum 24u in de diepvriezer.
- Snij het vanillestokje open en schraap het merg er uit met een mespunt.
- Klop de slagschuim met de geitenmelk tot slagroom.
- Scheidt de eierendooiers van het eiwit.
- Klop in een andere kom de eierdooiers met de Tagettesse tot een dikke bleekgele crème.
- Roer het vanillemerg er door.
- Schenk geleidelijk, al kloppend de geitenmelk bij het dooiermengsel.
- Schep de lobbige slagroom erdoor en roer tot er een homogeen mengsel ontstaat.
- Haal de koelbak van de ijsmachine uit de diepvries en monteer deze terug op het toestel.
- Schenk het mengsel via de vulopening in de kom en laat gedurende 40 tot 50 minuten draaien tot een smeug ijs.
- Voeg na 30 minuten, als het ijs al goed stevig is, eventueel smaakvariaties toe via de vulopening bv. Sukrin Syrup Gold voor caramelijs of honingijs  
gemixte aardbeien voor aardbeienijs  
chocoladesaus voor dame blanche ...
- Schep het ijs met een schone spatel in een schone diepvriesdoos indien het ijs niet direct gegeten wordt en bewaar gedurende max. 1 week.
- Laat het ijs op temperatuur komen door het 15-20 minuten in de koelkast of 5 tot 10 minuten op het aanrecht te plaatsen vooraleer het uit te scheppen.
- Dompel een ijsschep in een hoge mok met heet water en schep gladde bollen met de ijsschep.