

Chocoladeroomijs

1800 g water
250 g volle melkpoeder
250 g melkerijboter
40 g cacaopoeder extra
300 g st suiker
80 g meritose (maissuiker)
45 g actiglance neutraal

- Warm het water op, voeg bij 35°C de in stukken gesneden boter toe.
 - Meng de suiker, melkpoeder, meritose, cacaopoeder en actiglance droog samen en voeg toe als de boter gesmolten is.
 - Verwarm verder tot 70°C.
- Homogeniseer ong 1min/l, koel snel af tot 5°C en laat 8u rijpen.

Source: -- | Servings: --