

Ingrediënten

7 1/2 dl melk (volle, maar halfvol of mager kan ook) 1/2 theelepel geraspte citroenschil 6 eierdooiers 150 gr kristalsuiker(of candarel voor diabetici)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gelato di crema

Italiaans ijs (60 min.)

Bereidingswijze

Bereid de custard door de melk met de citroenschil in een steelpannetje te verhitten. Haal de pan van het vuur zodra zich aan het oppervlak luchtbelletjes vormen; laat de melk niet koken! Kluts de eieren met een garde of elektrische mixer. Voeg de suiker langzaam toe en ga 5 minuten door met mixen tot het mengsel lichtgeel is. Zeef de melk en voeg hem beetje bij beetje aan het eiermenschel toe. Schenk de custard daarna in het bovendeel van een au bain marie-stel of in een kom op een pan water dat bijna aan de kook is. Roer de custard op een matig vuur tot het water in de pan kookt en de custard dik genoeg is en aan de achterkant van een lepel blijft kleven. Haal de pan van het vuur en laat hem afkoelen. Doe de custard in een ijsmachine volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Het ijs is klaar als het stevig, maar nog wel zacht is. Indien u geen ijsmachine hebt : schenk de custard in een metalen of plastic container en zet deze 3 uur in het vriesvak van uw koelkast. Haal het ijs dan uit de container en hak het in stukken van 7 cm doorsnee. Meng deze in een mixer tot ze een glad mengsel vormen. Zet dit opnieuw in het vriesvak tot het stevig is. Herhaal dit proces van invriezen en kapothakken 2-3 keer, tot het ijs de juiste structuur heeft.