

Aardbeien ijs

Opmerking

de bereiding van dit ijsje is spectaculair. Het eindresultaat is ook best smakelijk, maar het ijs is niet erg stabiel. Dat betekent dat je het niet kunt bewaren. En het betekent ook dat het ijs een niet erg mooie afsmeltkarakteristiek heeft en te snel wegsmelt in de mond. Niettemin zeer snel klaar en voor noodgevallen zeker een aanrader.

Nodig

- 80 gram suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 300 g bevroren aardbeien
- 200 g room
- 1 eiwit

Bereiden

1. Doe de suiker met de vanillesuiker in de mengbeker
2. Plaats een stukje keukenpapier tussen de deksel van de mengbeker en de maatbeker.
3. Stel de Thermomix in: 10 seconden op snelheid 10.
4. Doe de room, het eiwit en de aardbeien erbij en meng 22 seconden op snelheid 6.
5. Serveer direct.
6. Herhaal bovenstaande handelingen.