Chocolade met rode peper roomijs



Ingrediënten

1,5 l

- ¾ l room
- ¼ l volle melk
- 250 g suiker
- 125 g eidooier
- 200 g pure chocolade
- 30 g Bresc Rode peperpuree

Bereidingswijze

Doe de room, melk en 125 g suiker in een kookpan. Breng het geheel aan de kook. Klop de eidooier en de rest van de suiker op volle toeren in een kom totdat het witgeslagen is. Giet al roerend met de warme massa op de witgeslagen dooiers. Roer de massa goed door. Doe de massa terug in de kookpan en verwarm het tot 75 à 80°C. Los de chocolade en chili erin op. Koel de massa zo snel mogelijk terug. Draai de massa met een ijsmachine tot ijs.

Tip: het gerecht is het lekkerst als de massa eerst een nachtje doortrekt voor je het tot ijs draait.

Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000