Verse aardbeienroomijs

Ingrediënten :

600g verse aardbeien

350ml extra dikke room

150gr ruwe rietsuiker

3 eierdooiers

3 eetlepels rietsuikerstroop

De bereidingswijze

De aardbeien in blender of keukenmachine glad pureren .

Dan in een grote extra kom gieten en apart zetten .

In een sauspan op een middelhoog vuur 275ml extra dikke room verwarmen tot de room langs de rand begint te bubbelen .

In een grote kom suiker , eierdooier , resterende room en rietsuikerstroop opkloppen . Geleidelijk en onder constant roeren de warme room aan het eiermengsel toevoegen . Het mengsel teruggieten in de pan en verhitten tot de saus dik genoeg is dat het aan de bolle kant van een metalen lepel blijft plakken ong.5min. NIET KOKEN . Het roommengsel bij de aardbijen zeven ,mixen en in de koelkast koud laten worden .

Niels en Jonah