

Huisgemaakte mango roomijs

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk zelfgemaakt ijs welke romig en smaakvol is en ook nog eens glutenvrij!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 12 PORTIES

MAAK TIJD: 5 MINUTEN

KOELTIJD: MINIMAAL 6 UUR

Benodigdheden:

- 500 ml koude vloeibare slagroom 35% vet
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 1 dessertlepel ESN flavorpowder tropical (optioneel)
- 1 verse mango in kleine blokjes

Bereidingswijze:

1. Klop de slagroom stijf tot je zachte pieken kunt trekken.
2. Mix dan de gecondenseerde melk erdoor en de tropical flavorpowder (dit kun je ook weglaten maar geeft extra lekkere smaak)

3. Mix of schep als laatste de stukjes mango er door. Dit mag ook ander fruit of diepvriesfruit zijn. Aardbeien zijn ook erg lekker!
4. Giet over in een diepvriesbestendige bak of vorm.
5. Ik heb er zelf nog wat glutenvrije wafelkoekjes overheen gestrooid.
6. Vries in voor circa 6 uurtjes of een nacht.
7. Laat voor het opscheppen nog 5 a 10 minuten op temperatuur komen, anders is het te hard om te scheppen.
8. Kijk op de website voor glutenvrije oublieijshoorntjes recept

Notities: