

Gemberijs.



Ingridients

- 200 g volle melk
- 15 g verse gember, geschild en heel fijn gesneden
- 2 eierdooiers
- 50 g fijne suiker
- 200 g volle room
- 65 g gekonfijte gember



1. Doe de melk en de verse gember in de MB en kook **5 min/ 95°C/ snel 1.**
2. Laat de melk **1 u staan.**
3. Zeef de melk door een fijne zeef. Zet apart.
4. Was de MB niet af.
5. Doe de eierdooiers en de suiker in de MB en verwarm: **3 min/ 37°C/ snel 3.**
6. Voeg de room en de gembermelk toe en meng: **30 sec/ snel 1.**
7. Giet de bereiding in kleine blokjes en vries in.
8. Ontvorm de blokjes en plaats opnieuw 2 uren in de diepvries.
9. Doe de bevroren blokjes in de MB en **mix: snel 6** tot het bekomen van een smeug ijs.
10. Voeg **na 10 sec. de gekonfijte gember toe** via de opening van het deksel.

Tip: Vul de MB maximum tot de helft met de blokjes.

Bij grotere hoeveelheden ,telkens herbeginnen.

Bron: 131 recepten voor Thermomix p.90