

Dessert

Perzik-amandelijs

Totale tijd:

55 minuten

Porties:

8

Ingrediënten

Voor de perzikpuree

- 3 verse perziken, ontpit en in blokjes gesneden
- 250 ml water
- Sap van 1 citroen

Voor het ijsmengsel

- 500 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
- 400 ml gecondenseerde melk
- 250 ml amandelmelk
- 150 gr suiker

Om te garneren

- Gehakte amandelen
- Overgebleven perzikpuree

Methode

Vorbereiding:

35

Bereiding:

20

Porties:

8

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

Bereiding

1. Doe voor de perzikpuree de perzikblokjes in een steelpan en voeg het water, de suiker en het citroensap toe. Doe een deksel op de pan en laat het geheel 10-15 minuten koken tot de perzikblokjes zacht zijn.
2. Pureer daarna met de **Braun staafmixer** en haal de puree door een fijne zeef.
3. Doe de room en de suiker in een grote kom en klop met de **MQ 10 garde** tot er stijve pieken ontstaan. Zet het opgeklopte roommengsel apart.
4. Doe vervolgens de gecondenseerde melk en de amandelmelk in een kom en klop gedurende 2 minuten tot de melk licht gaat schuimen.
5. Giet de opgeschuimde melk langzaam bij de opgeklopte room en voeg zes eetlepels van de perzikpuree toe. Meng de melk en de perzikpuree vervolgens voorzichtig door het roommengsel.
6. Doe het mengsel in een luchtdicht bakje, doe een deksel op het bakje of dek af met huishoudfolie en zet ten minste 4-5 uur in de vriezer.
7. Laat het ijs voor het serveren 10 minuten ontdooien en gaarneer het dan met wat perzikpuree en gehakte amandelen.

Opmerking

Het ijs kan een week van tevoren bereid en in de vriezer gezet worden.