

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten is het nodig enkele veiligheidsnormen in acht te nemen, in het bijzonder:

1. Aandachtig de gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en in gebruik te nemen.
2. Het motore gedeelte niet in water of in andere vloeistoffen dompelen: **gevaar voor elektrische schokken**.
3. Goed opletten wanneer het apparaat gebruikt wordt door kinderen of in hun nabijheid. **HET APPARAAT DIENT NIET BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN TE WORDEN GEPLAATST.**
4. De stekker uit het stopcontact nemen als het apparaat niet gebruikt wordt, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en om het apparaat schoon te maken.
5. Geen bewegende delen aanraken. Om het risico van ongelukken of beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, het apparaat niet aanraken met handen, haren, kleding of met spatels of andere gebruiksvoorwerpen als het apparaat aanstaat. **GEEN SCHERPE GEBRUIKSVOORWERPEN GEBRUIKEN AAN DE BINNENKANT VAN DE KOELINGSBEKER.** Dit zou de binnenkant van de beker kunnen beschadigen of krassen kunnen veroorzaken. Een rubberen spatel of een houten lepel kunnen gebruikt worden als het apparaat afstaat.
6. Het snoer van het apparaat moet niet door de gebruiker zelf vervangen worden, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Als het snoer beschadigd is of vervangen moet worden, moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde Klantendienst wenden.
7. Geen apparaten gebruiken met beschadigde snoeren of stekkers, of nadat het apparaat abnormaal gefunctioneerd heeft, of nadat het apparaat gevallen is of op een of andere manier beschadigd is. In dergelijke gevallen is het raadzaam het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde Assistentie Centrum te brengen voor reparatie.
8. Het gebruik van accessoires die niet speciaal voor dit apparaat gemaakt zijn, kan brand veroorzaken of elektrische schokken.
9. Niet buitenshuis gebruiken.
10. Laat het elektriciteits snoer niet over de tafel of het werkvlak hangen en vermijd dat het snoer in contact komt met warme oppervlakten.
11. Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Iedere onderhoudshandeling die afwijkt van het normale schoonmaken, dient door een door de fabrikant geautoriseerd Assistentie Centrum te geschieden.
12. Het apparaat **NOOIT** op de zijkant of omgekeerd zetten.
13. Het apparaat gebruiken ver van warmtebronnen en op een afstand van minstens 20 cm van muren en voorwerpen die de vrije luchtcirculatie kunnen hinderen.
14. Elke buitengewone onderhoudsbeurt dient te worden uitgevoerd door een Service Centrum erkend door de constructeur.
15. Het apparaat dient te worden aangesloten op een stopcontact met een minimumvermogen van 5A en voorzien van een doeltreffende aardleiding. De constructeur is niet verantwoordelijk voor eventuele schade voortvloeiend uit het gebrek aan een aardleiding. Ingeval van twijfel, contact opnemen met vakbekwaam personeel.
16. De materialen en de voorwerpen die in contact komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG voorschriften 89/109.
Dit apparaat is conform de voorschriften van de Laagspanningsrichtlijn 72/23 en zijn amendement 93/68 en de richtlijn 89/336 relatief aan de elektromagnetische compatibiliteit.

DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED BEWAREN

BESCHRIJVING

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| A Motor mengschoep | I Stopcontact motor mengschoep |
| B Knop AAN/UIT | L Elektriciteitsnoer |
| C Drukknop loshaken deksel | M Drukknop openen deksel |
| D Deksel | N Controlelampje |
| E Lichaam van de machine | O Koelingsknop |
| F Uitneembare beker | P Display timer |
| G Maatlepel | Q Drukknop timer |
| H Spatel | R Deksel |
| | S Opening deksel |

WERKING

1. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact,
2. Druk op de koelingsknop minstens 5 minuten vooraleer u de ingrediënten in de beker doet.
3. Plaats het deksel met het motorgedeelte van de mengschoep en haak hem vast aan de basis,
4. Druk op de AAN/UIT-knop
5. Giet de ingrediënten in de beker.

De bereidingstijd bedraagt 20 tot 40 minuten.

De tijd nodig om ijs te bekomen hangt af van de aard, de temperatuur en de hoeveelheid ingrediënten die men gebruikt, en van de temperatuur van de omgeving.

HET EERSTE GEBRUIK

BELANGRIJK: zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, minstens 12 uur vóór het eerste gebruik.

- Ga op dezelfde manier te werk, telkens wanneer het apparaat om een of andere reden niet in een horizontale positie stond.
- Vóór de ingebruikname van het apparaat, alle onderdelen die in contact komen met het ijs, zoals de vaste beker, de uitneembare beker, de mengschoep en het doorschijnend deksel zorgvuldig afwassen.

HET MENGSEL BEREIDEN

Kies een recept en meng de nodige ingrediënten. Let op het volgende:

- Gebruik reeds schoongemaakt fruit en ingrediënten.
- Gebruik bij voorkeur ingrediënten op koelkasttemperatuur, om de bereidingstijd van het ijs te verkorten.
- Bereid niet meer dan 800 gr mengsel, om borg te staan voor een correcte toename van het volume.

HET IJS BEREIDEN

1. Zet het apparaat vlakbij een stopcontact, op een effen en stabiel werkvlak.
2. Zorg dat er voldoende ruimte wordt vrijgelaten rondom het apparaat, om de ventilatieroosters op de zijkanten niet te verstopen.
3. Controleer of de spanning aangegeven op het gegevensplaatje overeenkomt met de netspanning.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Druk op de koelingsknop (**O**) op het apparaat zelf. Het controlelampje (**N**) brandt en duidt aan dat het koelsysteem in werking is. Wacht 5 minuten voor u de ingrediënten in de beker doet.

6. Inmiddels haakt u het motorgedeelte vast aan het deksel en brengt u de mengschoep aan (fig. 1). Sluit het apparaat door het geassembleerde deel (motorgedeelte, deksel en mengschoep) op het apparaat te plaatsen en in wijzerzin te draaien tot het vast klikt (fig. 2).
7. Steek de stekker van het motorgedeelte van de mengschoep in de contactdoos (I) op het apparaat zelf.
8. Wanneer de 5 minuten voorbij zijn, schakelt u de motor van de mengschoep in met de knop AAN/UIT (B) en giet u de ingrediënten door de opening in het deksel.
9. Vul de beker tot niet meer dan helft, tijdens de bereiding, neemt het volume van het mengsel toe.
10. Gebruik bij voorkeur ingrediënten op koelkasttemperatuur, en NOOIT warme ingrediënten.
11. Tijdens de bereiding, kunnen door de opening in het deksel schilfers chocolade, krenten en andere ingrediënten toegevoegd worden. Alcohol dient slechts aan het einde van de bereidingstijd toegevoegd te worden, omdat het koelingsproces hierdoor sterk vertraagd wordt. Tijdens de laatste minuten van de bereiding, zal het ijs in volume toenemen en de beker helemaal vullen.
12. De bereidingstijd kan variëren van 20 tot 40 minuten, in functie van het gekozen recept, de kwantiteit en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten.

LET OP: druk niet op de koelingsknop (O) vóór het einde van de bereiding. Mocht dit toch gebeuren, of indien om een of andere reden de stroom mocht uitvallen, onderbreekt de speciale inrichting waarmee de compressor is uitgerust de afkoeling gedurende circa 5 minuten, wat de geslaagde bereiding van het ijs in het gedrang brengt.

13. Wanneer het ijs een goede consistentie heeft bereikt, wordt de draairichting van de mengschoep omgedraaid, wat betekent dat het ijs klaar is. Deze beweging brengt geen enkele schade toe aan de schoep. Het is evenwel aangewezen de schoep tot stilstand te brengen.
14. Indien u een consistentere ijs wenst, kunt u de koelingsknop (O) nog 5-10 minuten ingedrukt laten.

LET OP: vergeet niet de koelingsknop af te zetten, om te voorkomen dat het ijs in een ijsblok verandert.

15. Druk op de knop AAN/UIT (B), trek de stekker uit het stopcontact en verwijder motor en doorschijnend deksel door deze in tegenwijzerzin te draaien. Om het ijs makkelijker uit de beker te halen, neemt u ook de mengschoep (D) weg.
16. Haal het ijs uit de beker met behulp van de meegeleverde spatel (H), of met een plastic of houten lepel, om de wanden en de bodem van de beker niet te beschadigen.
17. Na enkele minuten, wanneer de beker minder koud is, kunt u ijsrestjes verwijderen met een vochtige doek of keukenpapier. Droog vervolgens grondig af.

HET GEBRUIK VAN DE UITNEEMBARE BEKER

Voor het gebruik van de uitneembare beker, als volgt te werk gaan:

Giet een maatlepel alcohol of een andere alcoholische drank (grappa, brandy) in de vaste beker; een maatlepel is gelijk aan 25 ml. Als alternatief kunt u ook een oplossing van water en zout gebruiken (5 gram zout opgelost in 20 ml water). Breng de uitneembare beker (F) vervolgens volledig aan in de vaste beker.

Het is heel belangrijk deze handeling correct uit te voeren, om borg te staan voor een goede overdracht van de koude van de vaste beker naar de uitneembare beker, en bijgevolg een geslaagd ijs.

Haak het motorgedeelte vast aan het deksel en breng de mengschoep aan (fig. 1).

Sluit het apparaat door het geassembleerde deel (motorgedeelte, deksel en mengschoep) op het apparaat zelf te plaatsen. Let er hierbij op dat de uitsparing in het doorschijnend deksel overeenkomt met de haak van het handvat van de uitneembare mand (fig. 3). Draai in wijzerzin om vast te haken.

Druk op de koelingsknop (O), wacht circa 5 minuten en ga over tot de bereiding van het ijs, zoals bij het gebruik van een vaste beker.

Wanneer het ijs klaar is, het deksel verwijderen en de beker uitnemen. Verwijder restjes zout en alcohol uit de beker en droog hem af.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER

De meegeleverde elektronische timer biedt de mogelijkheid de bereidingstijd in te stellen.

LET OP: de timer schakelt het apparaat niet uit. Indien het ijs de gewenste consistentie niet heeft na afloop van de met de timer ingestelde tijd, kunt u de machine nog de nodige tijd laten verder werken.

- Bij het instellen van de bereidingstijd met de knop (Q), verschijnen op de display (P) de ingestelde minuten (tot een maximum van 99).
- Daarop beginnen de cijfers te knipperen, wat betekent dat de bereidingstijd begonnen is. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
- Ingeval van een fout, kan de tijd opnieuw worden ingesteld door de knop langer dan 2 seconden ingedrukt te houden. Op die manier wordt de display teruggesteld en kan de timer opnieuw worden ingesteld vanaf punt 1.
- De timer duidt het einde van de ingestelde tijd aan met twee piepreeksen met een interval van circa 20 seconden. Om het geluidssignaal te doven, volstaat het op de knop van de timer (Q) te drukken.

VERVANGING VAN DE BATTERIJ VAN DE TIMER (fig. 4)

Haal de timer uit zijn zitting door twee vinger in de uitsparingen te steken en te trekken.

Verwijder beide schroefjes van het batterijlid.

Vervang de batterij met een andere van hetzelfde type.

Of het apparaat wordt vervangen of afgedankt, de batterij dient steeds te worden afgedankt en vernietigd overeenkomstig de milieuwetgevingen terzake.

HET IJS BEWAREN

In de ijsmachine

Wanneer het ijs klaar is, kunt u het gedurende ca. 10-20 minuten bewaren in de ijsmachine met de motor af. Voor het opdienen bewerkt u het ijs nog enkele minuten om de juiste consistentie en menging te bekomen.

In het diepvriesvak

Het ijs kan (korte tijd) in het diepvriesvak bewaard worden. Het ijs voor langere tijd bewaren in het diepvriesvak komt de smaak en de kwaliteit van het ijs zeker niet ten goede. Na 1-2 weken verliest het ijs zijn structuur en verse smaak. Versbereid ijs is lekkerder.

Indien u het ijs toch in het diepvriesvak wilt bewaren, neemt u de volgende richtlijnen in acht:

Bewaar het ijs in een schoon en goed afgesloten recipiënt voor diepvriezer.

De temperatuur om het ijs te bewaren moet minder dan -18°C bedragen.

Schrijf op het recipiënt de bereidingsdatum en het soort ijs.

LET OP

Ijs is gevoelig voor bacteriën. Het is bijgevolg belangrijk dat de ijsmachine en instrumenten heel schoon en droog zijn.

Vries ontdood of halfontdood ijs nooit opnieuw in.

Haal het ijs minstens een half uur vóór het opdienen uit het diepvriesvak en zet het in de koelkast. Laat het ijs eventueel 10/15 minuten op kamertemperatuur komen zodat het geschikt is om te worden opgediend.

BEWAARTIJD

Ijs op basis van niet gekookte ingrediënten: ± 1 week

Sorbets: $\pm 1-2$ weken

Ijs op basis van halfgekookte ingrediënten: ± 2 weken

HET APPARAAT REINIGEN

De hygiëne is uiterst belangrijk bij de bereiding van ijs.

Alvorens de ijsmachine te reinigen, controleer of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.

Om het deksel los te haken van de motor van de mengschoep, drukt u op de knop (C) onder het motorgedeelte (fig. 5).

De koelingsbeker, de mengschoep en het deksel kunnen gewassen worden met lauw water en schoonmaakmiddel.

Giet water in de vaste beker en schoonmaakt met een doek. Spoel en droog grondig af.

Geen onderdelen in de vaatwasmachine wassen.

Het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Het motorgedeelte niet onderdompelen in water of afspoelen onder de kraan. **Plaats de mengschoep niet in het diepvriesvak.**

LET OP: Wanneer gebruik wordt gemaakt van de uitneembare beker in aluminium, is het heel belangrijk alle onderdelen die in contact komen met het zout grondig te reinigen, om corrosie tegen te gaan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN

- Voor enkele recepten dienen de ingrediënten gekookt te worden. Deze dienen minstens een dag op voorhand bereid te worden opdat ze helemaal kunnen afkoelen en in volume toenemen.
- Met koude bestanddelen bereikt men betere resultaten als men de eieren en de suiker met een elektrische mixer klopt. Het mengsel zal hierdoor in volume toenemen.
- Het merendeel van de mengsels bestaat uit room, melk, eieren en suiker. Men kan elke soort room gebruiken, maar de smaak en consistentie van het ijs variëren aanzienlijk naar gelang de kwaliteit van de gebruikte room. Des te hoger het vetgehalte van de room, des te rijker zal de smaak van het ijs zijn. Bijvoorbeeld: volle room heeft een minimaal vetgehalte van 36%, opgeklopte room 30%, koffieroom of magere room en een halve dosis room + een halve dosis melk 10%. In ieder geval is het belangrijk steeds dezelfde hoeveelheid vloeistof te behouden. Bijvoorbeeld, men kan een lichtere soort ijs maken door meer melk te gebruiken dan room, of door helemaal geen room te gebruiken. Men kan ook magere melk gebruiken, met evenwel een aanzienlijk verschil in de consistentie van het ijs.

- Het mengsel voor het bereiden van het ijs kan verschillende dagen in de koelkast blijven staan. Men dient het mengsel goed te schudden alvorens het in de beker te gieten.
- Vul de koelingsbeker maar voor de helft met het mengsel; het mengsel zal in volume toenemen tijdens de bereiding.
- Alcohol vertraagt het koelingsproces. Het is daarom raadzaam de alcohol enkele minuten vóór het verlopen van de bereidingstijd toe te voegen.
- De smaak van de sorbets is zeer afhankelijk van de rijpheid en de zoetheid van het gebruikte fruit en vruchtensap. Proef het fruit alvorens het aan het recept toe te voegen. Indien het fruit te zuur is, voeg dan wat extra suiker toe. Als het fruit erg rijp is, wat minder of helemaal geen suiker toevoegen. Houd er echter rekening mee dat het koelen de zoete smaak vermindert.
- Men kan ook zoetstof gebruiken in plaats van suiker. In dit geval de zoetstof aan het mengsel toevoegen en goed mengen totdat het helemaal opgenomen is.
- De ingrediënten die werden opgewarmd moeten volkomen afgekoeld zijn voordat ze in de koelingsbeker gegoten worden.
- Indien u tijdens de bereiding het recept zoeter wilt maken, dient u de suiker niet rechtstreeks in de koelingsbeker te doen (smelt niet). Het is raadzaam de suiker eerst te laten smelten in een beetje water of magere melk en daarna de verkregen stroop (afgekoeld) in de koelingsbeker te gieten.
- Het voor de recepten te gebruiken fruit moet altijd gewassen en afgedroogd worden vóór het gebruik. Bovendien, ook al wordt dit niet vermeld, dient het fruit te worden geschild, ontdaan van de pel, ontpit, enz.
- Indien men de hoeveelheid ijs wenst te verminderen, kan men de aangegeven doseringen delen of halveren.
- Wanneer rauwe eieren gebruikt worden, controleren of ze vers zijn door ze één voor één in een schaal te breken en na te gaan of:
 1. de eieren niet stinken;
 2. het eiwit niet waterig is maar stevig is en aan de eierdooier vastzit;
 3. de eierdooier rond en bol is.

WAT KAN ER VERKEERD GAAN??

In normale omstandigheden duurt de bereiding van ijs niet langer dan 40 minuten.

Indien na 40 minuten nog geen ijs wordt bekomen, dient u alle onderstaande punten na te gaan, alvorens u te wenden tot een erkend service centrum.

- De ingrediënten worden op kamertemperatuur, of bij voorkeur op koelkasttemperatuur in de beker gedaan. Wanneer de ingrediënten te warm zijn, kan onmogelijk ijs worden bereid.
- De beker mag maar voor de helft worden gevuld (maximale hoeveelheid ingrediënten 800 gram). Wanneer er teveel ingrediënten worden gebruikt, neemt de bereidingstijd van het ijs beduidend toe en is het resultaat mogelijk niet bevredigend.
- Omwille van de aanwezigheid van een veiligheidsinrichting op de compressor, wordt de afkoeling onderbroken wanneer de stroom uitvalt of het apparaat om een of andere reden onverwachts wordt in- en uitgeschakeld. In dergelijke gevallen laat u de inrichting 5 minuten rusten alvorens het apparaat weer aan te zetten. Indien deze rustpauze niet wordt gerespecteerd, wordt de werking niet hernomen, ook al staat de koelingsknop op ON en brandt het relatieve controlelampje..

Het wordt sterk aanbevolen alle bovenvernoemde punten te controleren alvorens u tot een erkend service centrum te wenden. Indien in het service centrum geen probleem wordt vastgesteld relatief aan de werking van de machine, zijn de kosten ten laste van de gebruiker.

IJS

WORTELIJS

INGREDIËNTEN: 250 gram suiker, 1,3 kg worteltjes, 1 citroen, 4 dl slagroom

Rasp en was de worteltjes, doe ze in de centrifuge en haal er het sap uit. Doe de worteltjes in een kom, giet er een deciliter water bij en zet op een zacht vuurtje, met de suiker en het citroensap.

Laat 5 minuten op het vuur zonder te laten koken, neem de kom van het vuur en laat wat afkoelen. Doe er nu de room bij, meng goed en zet het mengsel in de koelkast om te laten afkoelen. Giet vervolgens het mengsel in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

THEE-IJS

INGREDIËNTEN: 4 lepels thee, het sap van 3 sinaasappels, $\frac{1}{2}$ liter vloeibare room, 2 eieren, suiker, $\frac{1}{2}$ water

Laat het water koken, giet het op de thee en laat drie minuten trekken. Filter, laat afkoelen en zet in de koelkast. Bewerk met een mixer het thee-extract en de vloeibare room, het sinaasappelsap en de eierdooiers. Wanneer u een homogeen mengsel hebt bekomen, giet u het in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

NOGAIJS

INGREDIËNTEN: 30 gram kandijcider, 40 gram rode kandijpompoen, 30 gram zoete amandelen, 20 gram pistachenoten, 250 gram suiker, 1 dl melk, 4 eierdooiers, 1 zakje vanillesuiker

Bereid een crème met de melk, de poedersuiker, de vanillesuiker en de eierdooiers. Wanneer het mengsel luchtig is, voegt u er de pistachenootjes, de amandelen, de cider en de in stukjes gesneden pompoen aan toe. Meng goed en giet alles in de ijsmachine, die u 30 tot 40 minuutjes laat werken.

DADELIJS

INGREDIËNTEN: 200 gram dadels, 200 gram melk, 150 gram vloeibare room, 1 lepel gerstemout

Ontpit de dadels en ontdoe ze van de schil, die makkelijk te verwijderen is. Hak ze fijn, doe er de gerstemout, de melk en de room bij. Meng goed, giet in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

Deze bereiding is ideaal voor roomijs op basis van abrikozen of droge pruimen.

RIJST- EN KRENTENIJS

INGREDIËNTEN: 150 gram halfbewerkte rijst, 50 gram krenten, $\frac{1}{2}$ liter melk, 2 lepels honing, 1 vanillestokje, 1 snuifje zout, het sap en de schil van een citroen, de schil van een sinaasappel.

Kook de rijst in de melk met krenten en vanille. Breng tot het kookpunt op een vrij zacht vuurtje, doe er een snuifje zout bij en laat verder koken tot het water helemaal verdampt is. Neem de vanille ervit en laat afkoelen. Rasp de schil van een citroen en een sinaasappel en pers de citroen. Voeg de honing toe aan de afgekoelde rijst. Meng alle ingrediënten en giet het mengsel in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

KASTANJE-IJS

INGREDIËNTEN: 250 gram kastanjes, 250 gram melk, 100 gram room, 1 ei, 2 lepels honing, een snuifje zout

Pel de kastanjes en laat ze enkele minuutjes in kokend water, zodat het vliesje rond de kastanje makkelijker loskomt.

Indien u droge kastanjes gebruikt, laat u die eerst een hele nacht weken in koud water, zodat ze zacht worden. Laat uitlekken.

Giet de melk en de room in een kom, laat koken en voeg er de kastanjes bij. Doe er een snuifje zout bij en laat een uurtje koken op een zacht vuurtje. Wanneer de kastanjes gaar zijn, maakt u er een crème van met de pureestamper of mixer. Voeg er eventueel melk bij om de juiste consistentie te bekomen.

Voeg er nu de honing aan toe en meng goed of mix enkele ogenblikken om een homogeen mengsel te bekomen. Wanneer het mengsel goed afgekoeld is, giet u het in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

SLAGROOMIJS

Slagroomijs is bijzonder luchtig ijs, waarbij slagroom of opgeklopte eiwitten worden toegevoegd aan de ingrediënten. Slagroomijs kan worden afgekoeld in vormpjes of tussen twee koekjes, zoals voorgesteld door de meest klassieke traditie.

SLAGROOMIJS MET GEKARAMELISEERDE

NOTEN

INGREDIËNTEN: INGREDIËNTEN: 2/3 kop fijn-gehakte noten, 185 gram suiker, 1 liter melk, 3 eierdooiers, 1 kop slagroom, 1/2 vanillestokje.

Gebruik het vanillestokje om de melk te aromatiseren. Bereid een zachte en romige crème door de eierdooiers, de melk, een derde van de suiker en een snuifje zout te laten koken in bain marie. Haal er op het einde het vanillestokje uit.

Laat de rest van de suiker karameliseren, doe er de nootjes bij en giet alles in een ingeboterde bakvorm, waarin u het mengsel helemaal laat afkoelen.

Van zodra het mengsel goed koud en stevig is, breekt en mengt u het met de mixer. Voeg de gekarameliseerde suiker toe aan de eerder bereide crème, meng goed met een houten lepel en doe er voorzichtig de room bij. Giet het mengsel in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

CHOCOLADESLAGROOMIJS

INGREDIËNTEN: 75 gram pure chocolade, 185 gram suiker, 4 koppen slagroom, 1 theelepel vanille, zout.

Laat de chocolade smelten in een driekwart kop heet water en voeg hem bij de room. Meng ook de suiker, een snuifje zout en de vanille, en giet het mengsel in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

KRIEKENSLAGROOMIJS

INGREDIËNTEN: 500 gram ontpitte krieken in stroop, 4 eieren, 300 gram suiker, 250 gram melk, 1 vanillestokje.

Meng in een bakvorm drie eierdooiers met een derde van de suiker, tot u een zacht en romig mengsel bekomt. Inmiddels warmt u de melk op, die u aromatiseert met een vanillestokje (dat er nadien wordt uitgehaald) en meng de melk beetje bij beetje onder de eierdooiers en de suiker.

Laat het eimengsel koken in bain marie tot het verdikt en terwijl u blijft roeren giet u het in een bakje met ijs om te laten afkoelen. Bereid nu een stroop door de resterende suiker op te lossen in 4-5 lepels water en laat koken. Neem van het vuur wanneer het mengsel begint te koken.

Klop de eiwitten tot sneeuw en voeg er langzaam de suikerstroop aan toe. Blijf energiek mengen tot u een zacht mengsel bekomt dat u vervolgens bij de eicrème doet. Meng voorzichtig van onder naar boven toe, om het opgeklopt eiwit niet te breken.

Laat de krieken in stroop uitlekken en hak er ongeveer de helft van, die u bij het bereide mengsel doet.

Meng en laat wat opstijven in de ijsmachine. Giet vervolgens in het ijsbakje en zet gedurende minstens 4 uur in het vriesvak.

AARDBEIENSLAGROOMIJS

INGREDIËNTEN: 500 gram aardbeien, 370 gram suiker, citroensap, 1 kop vloeibare room, zout.

Was de aardbeien, bestrooi ze met suiker en laat ze 2 uren rusten. Doe ze vervolgens door een zeef met fijne mazen en voeg er een snuifje zout aan toe. Laat de room wat verdikken in het vriesvak en voeg er beetje bij beetje het aardbeiensap aan toe. Giet het mengsel in de ijsmachine, die u ongeveer 30 minuutjes laat werken.

S O R B E T T E N

VIJGENSORBET

INGREDIËNTEN: 500 gram rijpe vijgen, 50 gram rietsuiker, 100 gram melk, het sap van een 1/2 citroen.

Schil de vijgen, mix ze samen met de suiker, de melk en het citroensap. Giet het mengsel in de ijsmachine, die u laat werken tot de gewenste consistentie bereikt is.

WATERMELOENSORBET

INGREDIËNTEN: 500 gram watermeloen, 100 gram suiker, 100 gram water, 100 gram vloeibare room, citroensap

Snijd de watermeloen in stukjes, verwijder de pitjes en vang het sap op, dat u mengt met het citroensap. Bereid apart de stroop, door de in water en enkele lepels sap van de watermeloen opgeloste suiker enkele minuten te laten koken.

Laat de stroop afkoelen. Klop de room op. Meng alle ingrediënten en voeg er het fruit en de stroop met room aan toe. Let erop de room niet te breken. Giet alles in de ijsmachine, die u laat werken tot de gewenste consistentie bereikt is.

FRAMBOZENSORBET

INGREDIËNTEN: 500 gram rijpe frambozen, 100 gram suiker, 150 gram water, 1 eiwit, citroensap.

Was snel en voorzichtig de frambozen onder een lichte waterstraal. Laat de frambozen uitlekken en bedek ze met het citroensap waaraan u wat suiker hebt toegevoegd. Bereid inmiddels de stroop door het water en de suiker gedurende circa 10 minuten te laten koken in een kommetje. Laat afkoelen en mix alle ingrediënten alvorens ze in de ijsmachine te doen.

KIWISORBET

INGREDIËNTEN: 500 gram rijpe kiwi's, 50 gram suiker, citroensap

Schil de kiwi's en snijd ze in schijfjes. Mix de kiwi's enkele minuten met de suiker en het citroensap. Giet het mengsel in de ijsmachine, die u laat werken tot de gewenste consistentie bereikt is.

MANDARIJNSORBET

INGREDIËNTEN: 4 rijpe mandarijnen, 1 sinaasappel, 150 gram suiker, 250 gram water, 200 gram vloeibare room.

Bereid eerst de stroop, door het water en de suiker gedurende circa 10 minuten te laten koken in een kommetje. Wanneer het mengsel nog warm is, doet u er de geraspte schil van de sinaasappel bij en laat u afkoelen. Pers inmiddels de mandarijnen en een halve sinaasappel, en voeg het sap toe aan de afgekoelde stroop.

Meng goed, voeg de opgeklopte room toe en giet het mengsel in de ijsmachine, die u laat werken tot de gewenste consistentie bereikt is.