

Softijs

Hoera! De zomer is schijnt dan toch echt in aantocht te zijn! En bij de zomer hoort voor mij naast gezellig barbecuen, genieten van de bloemenpracht in mijn tuin en groenten en fruit oogsten uit de moestuin natuurlijk ook het genieten van een ijsje. Waterijs maken is bij velen wel bekend, maar hoe leuk is het als je je eigen softijs kan maken?! En dan niet te serveren in zo'n slap, smakeloos koekbakje dat je nogal eens bij de snackbar krijgt, maar met een smaakvol, knapperig, zelfgemaakt hoorntje. Toevallig kwam ik op www.kake-huset.no een recept voor softijs tegen en zat er bij het Cloer wafelijzer een recept voor oubliehoortjes (en een roomhoornpen om de hoorntjes mee te vormen. Voor de beeldvorming, dit is een roomhoornpen:

<https://www.bakkerijgereedschap.nl/Bakkerijgereedschap/Handgereedschap/Spuitzakken/Roomhoornpen-0-40x135-mm.html>). Dus zodra de weersberichten repten over hogere temperaturen, ben ik snel de keuken in gedoken om dit gave experiment uit te voeren. Je kan wel stellen dat ik door de keuken stouterde toen het lukte, en ik was niet de enige! Manlief en de kinderen stouterden vrolijk mee, maar misschien was dat ook wel om het ijs op te vangen dat door mijn gestuiter bijna door de lucht vloog, haha! Het ijs is wat zoeter en zwaarder dan dat wat je bij de snackbar haalt, maar zeker erg smaakvol! Ik heb als smaakstof vanillemerg genomen, maar hier kan je natuurlijk ook je eigen invulling aan geven. Het recept voor de oubliehoortjes is geschikt voor 20 hoorntjes die goed een aantal weken in een afgesloten trommel bewaard kunnen worden. Ik schat dat het softijs goed is voor ca. 15 ijsjes.



Ingrediënten:

Oubliehoortjes:

- 125 gram zachte boter op kamertemperatuur
- 250 gram suiker
- 8 gram vanillesuiker
- 75 gram losgeklopt ei
- 250 gram bloem
- water naar behoefte (ik gebruikte ca. 150 gram)

Softijs:

- 600 gram slagroom
- 1 blikje gecondenseerde en gezoete melk (Friesche vlag, 397 gram)
- 30 gram glucosestroop
- merg van 1 vanillestokje

Werkwijze:

- Mix de zachte boter, suiker, vanillesuiker en ei tot een romige massa,
- Voeg beetje bij beetje de bloem toe en roer deze door tot ze is opgenomen.
- Voeg zoveel water toe totdat het een dik beslag is geworden dat net van de lepel afglijdt.
- Laat twee uur staan.
- Vet voor de eerste keer bakken het wafelijzer licht in en breng het ijzer op temperatuur.
- Giet een eetlepel beslag op het ijzer en bak de wafel op stand 2 (bij mijn ijzer) in ca. 2 minuten gelijkmatig bruin.
- Haal de wafel direct van het ijzer en rol hem meteen om de roomhoornpen heen. Druk het laatste randje goed aan en laat afkoelen.
- Het hoorntje is nu hard en je kan voorzichtig de roomhoornpen verwijderen.
- Ga zo verder tot alle beslag op is.
- Ga nu verder met het maken van het softijs.
- Doe de koude slagroom, de inhoud van het blikje gecondenseerde melk, glucosestroop en het merg van een vanillestokje in een kom (liefst van een standmixer) en klop dit op tot een luchtig en standig mengsel.
- Zet in een metalen kom afgedekt in de vriezer en schep elk half uur even door.
- Volgens het originele recept moet het ijs 2 uur in de vriezer staan, maar bij mij duurde het 5 uur voordat het goed was.
- Doe het ijs in een spuitzak met een groot, stervormig spuitmondje en spuit het ijs in de oubliehoortjes.
- Eet smakelijk!

Bron: www.kake-huset.no en bijgaand receptenblad van Cloer wafelijzer

P.s. Het ijs dat niet direct op gaat, kan weer terug in de vriezer, maar schijnt dan wel verder dan wenselijk is voor softijs op te stijven. Waarschijnlijk moet je het dan voor gebruik licht ontdooien om het weer spuitbaar te maken. Zelf geprobeerd heb ik dit nog niet. De kant en klare mixen die snackbars gebruiken worden blijkbaar vloeibaar en gekoeld bewaard en pas op moment van tappen bevroren door de ijsmachine, een hele andere manier van werken dus die thuis niet haalbaar is. Mocht het ijs inderdaad te stijf zijn om te spuiten (wat het bij mij de volgende dag was) dan heb je prima schepijs dat natuurlijk ook goed op het hoorntje kan!

