# Mermaid ijs

## Ingrediënten

250 ml Volle melk
250 ml Slagroom (ongezoet)
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
4 Stuk(s) Eidooier
80 g (gram) Suiker (fijne)
1 Mespuntje(s) Zout
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Potje(s) Ocean Mix (Dr. Oetker)

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
4 Stuk(s) Schaaltje(s)

## 1. Ijs maken

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille-extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een garde om de **eidooiers (4 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Giet het beslag in schaaltjes, niet evenveel van alles. De schaaltjes met meer beslag zijn om groen en blauw van te maken. Pak nu de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pakje)**. Maak met de tube blauwe kleurstof het lichtblauwe ijs. Meng het niet helemaal goed door. Maak groen met de tube blauw en geel. Het roze ijs maak je door klein beetje rood toe te voegen. Het paarse ijs maak je met de tube rood en blauw. Dek de schaaltjes af en zet in de vriezer voor 2 uur. Roer om het half uur stevig door.

Schep de helft van het blauwe beslag in een diepvriesbestendige bak. Giet daarover de helft van het groene ijs vervolgens het paarse beslag. Giet wel al het roze beslag in de bak. Daarna weer paars, groen en blauw.

Vries in voor nog 2 uur.

## 2. Decoreren

Laat het ijs voor serveren ongeveer 10 minuten bij kamertemperatuur staan. Vul een schaaltje met het mermaid ijs en bestrooi dit met de **Dr. Oetker Ocean Mix (1 potje)**.

> Melk
> Gebruik volle melk voor extra romig ijs.

## 1. Ijs maken

Breng de **melk (250 ml)**, **slagroom (250 ml)** en **vanille-extract (2 tl)** aan de kook in een pan. Haal de pan van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Gebruik ondertussen een garde om de **eidooiers (4 stuks)**, de **suiker (80 g)** en het **zout (1 mespuntje)** in een kom schuimig te kloppen. Roer het melk-roommengsel erdoor en roer het romig boven een heetwaterbad. Zet dan apart om af te koelen.

Giet het beslag in schaaltjes, niet evenveel van alles. De schaaltjes met meer beslag zijn om groen en blauw van te maken. Pak nu de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pakje)**. Maak met de tube blauwe kleurstof het lichtblauwe ijs. Meng het niet helemaal goed door. Maak groen met de tube blauw en geel. Het roze ijs maak je door klein beetje rood toe te voegen. Het paarse ijs maak je met de tube rood en blauw. Dek de schaaltjes af en zet in de vriezer voor 2 uur. Roer om het half uur stevig door.

Schep de helft van het blauwe beslag in een diepvriesbestendige bak. Giet daarover de helft van het groene ijs vervolgens het paarse beslag. Giet wel al het roze beslag in de bak. Daarna weer paars, groen en blauw.

Vries in voor nog 2 uur.

## 2. Decoreren

Laat het ijs voor serveren ongeveer 10 minuten bij kamertemperatuur staan. Vul een schaaltje met het mermaid ijs en bestrooi dit met de **Dr. Oetker Ocean Mix (1 potje)**.

> Melk
>
> Gebruik volle melk voor extra romig ijs.