



# Opa's beuken

## Yoghurt-frambozenijs

Bereidingstijd: 20 minuten maken, 40 minuten in ijsmachine, 60 minuten invriezen.

### Ingrediënten:

- 250 gram volle yoghurt, bij voorkeur Griekse (10%)
- 30 gram witte basterd- of poedersuiker, of 2,4 mL vloeibare zoetstof
- 125 gram frambozen
- 100 gram frambozenjam (53 à 60% suiker)
- 200 mL slagroom

### Bereidingswijze:

Zet alle ingrediënten ruim van tevoren klaar in de koelkast.

Neem 100 gram frambozen en pureer met een staafmixer.

De overgebleven 25 gram worden klein gesneden om later stukjes in het ijs te krijgen.

Doe de yoghurt in een kom, voeg de frambozenjam en de frambozenslurrie toe en roer met een (hand)mixer alles goed door elkaar. Zet terug in de koelkast.

Doe in een andere kom de suiker en de slagroom en klop met de handmixer totdat de slagroom net niet helemaal stijf is.

Roer nu rustig de yoghurt door de slagroom en doe er de stukjes framboos bij. Roer met een houten lepel het geheel tot een egaal mengsel.

Doe het mengsel in de ijsmachine en laat die 40 minuten draaien.

Doe over in een koelkastbakje en laat, indien gewenst, nog even verder bevriezen tot de gewenste hardheid. Een beetje zacht ijs schept makkelijker in een hoorntje, een beetje hard ijs gaat beter op een schoteltje.

### Serveertips:

Serveer in bolletjes met een wafeltje.

Zelfgemaakt ijs is heerlijk en dit ijsrecept is helemaal geweldig. U kunt het een week of twee van tevoren maken of langer indien u gesteriliseerde slagroom gebruikt.

20 Minuten voor het serveren uit de vriezer halen om het iets zacht te laten worden.