



# Thermomix Toblerone ijs

## Ingrediënten

- 2 x pakje van 100 gr Toblerone chocolade
- 250 gr volle melk
- 6 eigelen
- 100 gr suiker
- 2 gr agar agar (facultatief)
- 250 gr room ( 35%)



## Instructies

- Voeg 25-30 gr Toblerone chocolade toe aan de mengbeker, Turbo 2 sec, haal uit zet opzij ( voor afwerking strakjes)
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 250 gr melk, 6 eigelen, 100 gr suiker en de rest van de Toblerone chocolade in blokjes ( zou ongeveer 175 gr moeten zijn .) en 2 gr agar agar (facultatief)
- Stel 7 min/80 graden/snelheid 1
- Voeg 250 gr room toe 5 sec/snelheid 5
- Laat afkoelen, voeg toe aan vacuumzak en sluit af ( zonder te vacumeren) of voeg toe aan een diepvriesdoos
- Laat minimum 6-8 uur invriezen
- Haal het ijs uit voeg de ½ toe aan de mengbeker in blokjes stel snelheid 7 kijk door het gaatje naar de structuur
- Voeg toe aan een kommetje en doe hetzelfde met de rest van het ijs
- Tip doe dit eventueel 2 uurtjes alvorens serveren, zo is uw ijs niet te zacht
- Werk af met de crumbel van Toblerone