

IJs om te delen





Ijs om te delen

75 recepten voor ijs, ijsjes en ijstaarten

CHRISTEL TIMMERMANS

COLOFON

TITEL

Ijs om te delen - 75 recepten voor ijs, ijsjes en ijstaarten

AUTEUR

Christel Timmermans

UITGAVE

Eerste editie, 2026. Binnenwerk: 193 × 260 mm, volledig in kleur.

BEELD

De beelden bij de recepten en hoofdstukken zijn digitaal vervaardigd en dienen ter illustratie. Het resultaat thuis kan afwijken.

RECHTEN

© 2026 Christel Timmermans. Alle rechten voorbehouden.

Voor de momenten die je wilt bewaren

Er zijn van die momenten waarop iemand vraagt: “Zullen we nog een ijsje nemen?” En ineens blijft iedereen net iets langer zitten. Aan tafel, in de tuin of op de bank. Een bolletje in een kommetje kan een gewone dag zomaar bijzonder maken.

Dat gevoel wilde ik in Ijs om te delen vangen. Je vindt hier smaken die vertrouwd zijn, zoals vanille en aardbei, maar ook combinaties om mee te spelen. Soms heb je alleen een mixer en een vriezer nodig. Soms is het juist leuk om een ijstaart te maken waar iedereen even stil van wordt.

Je hoeft geen perfecte bollen te scheppen en je ijs hoeft er niet precies uit te zien als op de foto. Proef, pas aan en maak er jouw versie van. Het mooiste aan zelfgemaakt ijs is misschien wel dat je het met iemand kunt delen.

Veel plezier met maken, proeven en nog een klein beetje opscheppen.

Christel

Zo maak je dit boek eigen

Begin bij de basis

Roomijs maak je zonder machine door slagroom luchtig te kloppen en voorzichtig met gecondenseerde melk te mengen. Yoghurtijs en sorbet kun je met een ijsmachine draaien of in een ondiepe bak invriezen en de eerste drie uur elke 30 minuten stevig doorroeren.

Neem de tijd

De actieve bereidingstijd staat los van koelen en vriezen. Een eetlepel is 15 ml, een theelepel 5 ml. Laat hard ijs enkele minuten zachter worden voordat je schept. Proef de basis: koude dempt zoetheid.

Houd het veilig

Gebruik gepasteuriseerde zuivel, schoon materiaal en gewassen fruit. Bewaar ijs afgesloten bij circa -18°C ; voor de beste kwaliteit eet je het binnen ongeveer twee weken. Vries volledig ontdooid ijs niet opnieuw in. Controleer etiketten bij allergieën. De recepten zijn zonder rauw ei.

Verder lezen

FDA: What You Need to Know About Egg Safety; Enjoying Homemade Ice Cream without the Risk of Salmonella Infection. University of Minnesota Extension: Preserving food at home: Freezing.

Inhoud

01	Roomijs zonder ijsmachine	9
02	Yoghurt en plantaardig	41
03	Sorbets en granita	73
04	Ijsjes op een stokje	105
05	Ijstaarten en desserts	137

75 recepten, elk met een eigen foto en een duidelijke bereidingspagina.

HOOFDSTUK 1

Roomijs zonder ijsmachine



01 Vanille met echte vanille

OPBRENGST

ca. 750 ml

ACTIEF

15 min

VRIEZEN

min. 6 uur

INGREDIËNTEN

- 400 ml koude slagroom
- 300 g gecondenseerde melk
- 1 vanillestokje

BEREIDING

01 Klop de koude slagroom tot zachte pieken; hij moet luchtig zijn maar nog soepel vallen.

02 Spatel de gecondenseerde melk in twee delen door de slagroom. Schraap het merg uit het vanillestokje en meng het door de gecondenseerde melk.

03 Schep het mengsel in een ondiepe, afsluitbare diepvriesbak. Dek het oppervlak af en vries minimaal 6 uur in. Laat 5 tot 10 minuten op het aanrecht staan voordat je bollen schept.

KEUKENTIP Bewaar de lege peul in een pot suiker voor vanillesuiker.



02 Aardbei cheesecake

OPBRENGST

ca. 750 ml

ACTIEF

15 min

VRIEZEN

min. 6 uur

INGREDIËNTEN

- 400 ml koude slagroom
- 300 g gecondenseerde melk
- 150 g aardbeien
- 80 g roomkaas
- 3 digestive koekjes

BEREIDING

01 Klop de koude slagroom tot zachte pieken; hij moet luchtig zijn maar nog soepel vallen.

02 Spatel de gecondenseerde melk in twee delen door de slagroom. Pureer de aardbeien grof. Roer de roomkaas glad en vouw die met de aardbeien door de basis. Verkruiemel de koekjes en voeg ze als laatste toe.

03 Schep het mengsel in een ondiepe, afsluitbare diepvriesbak. Dek het oppervlak af en vries minimaal 6 uur in. Laat 5 tot 10 minuten op het aanrecht staan voordat je bollen schept.

KEUKENTIP Houd een paar aardbeien achter voor het serveren.



03 Stracciatella

OPBRENGST

ca. 750 ml

ACTIEF

15 min

VRIEZEN

min. 6 uur

INGREDIËNTEN

- 400 ml koude slagroom
- 300 g gecondenseerde melk
- 90 g pure chocolade
- 1 tl vanille-extract

BEREIDING

01 Klop de koude slagroom tot zachte pieken; hij moet luchtig zijn maar nog soepel vallen.

02 Spatel de gecondenseerde melk in twee delen door de slagroom. Meng het vanille-extract door de basis. Hak de chocolade zeer fijn en spatel die er vlak voor het invriezen door.

03 Schep het mengsel in een ondiepe, afsluitbare diepvriesbak. Dek het oppervlak af en vries minimaal 6 uur in. Laat 5 tot 10 minuten op het aanrecht staan voordat je bollen schept.

KEUKENTIP Gebruik chocolade die je graag puur eet.



04 Karamel en zeezout

OPBRENGST

ca. 750 ml

ACTIEF

15 min

VRIEZEN

min. 6 uur

INGREDIËNTEN

- 400 ml koude slagroom
- 300 g gecondenseerde melk
- 120 g dikke karamelsaus
- 1/4 tl fijn zeezout

BEREIDING

01 Klop de koude slagroom tot zachte pieken; hij moet luchtig zijn maar nog soepel vallen.

02 Spatel de gecondenseerde melk in twee delen door de slagroom. Meng het zout door de basis. Schep de karamelsaus er in brede strepen door zonder alles egaal te roeren.

03 Schep het mengsel in een ondiepe, afsluitbare diepvriesbak. Dek het oppervlak af en vries minimaal 6 uur in. Laat 5 tot 10 minuten op het aanrecht staan voordat je bollen schept.

KEUKENTIP Een paar zoutvlokken op de bolletjes maken het af.

