**IJS MAKEN ZONDER MACHINE**

**Ingrediënten:**

5 eieren  
200 gram suiker  
1 zakje vanillesuiker  
2 flesjes volle room

**Bereiding:**

1. Splits het eiwit en eigeel.

2. Bij het eigeel doe je 200 gram suiker.

3. Klop het eigeel en de suiker goed op.

4. Neem nu de 2 flesjes volle room en de die in een aparte pot.

5. Klop nu de volle room op tot de structuur van slagroom.

6. Neem het eiwit en klop de tot een stevige massa.

7. Doe de volle room bij het eigeel en de suiker.

8. Roer dit goed door elkaar.

9. Voeg als laatste het eiwit er aan toe.

10. Blijf daar 5 minuten in roeren.

11. Neem een paar potjes naar keuze welke smaken je wilt.

12. Voeg je smaken er aan toe.

13. Laat het ijs koud worden in de koelkast.

14. Als het koud heeft neem je het ijs en doe je het in de diepvries

15. Wacht 24 uur en het ijs is klaar.

**SMAKELIJK!**