



# KETO CHOCOLADE IJS

## INGREDIËNTEN

- 700 ml opklopbare room
- 3 el boter
- 35g erythritolpoeder
- 5 el rauwe cacao poeder
- 10 druppels vloeibare stevia

## INSTRUCTIES

1. **Smelt de boter in een pot op middelhoog vuur.**
2. **Wanneer de boter gesmolten is, voeg 500 ml slagroom en het erythritolpoeder toe.**
3. **Zet het vuur hoger en breng het mengsel aan de kook, als het begint te koken, zet het vuur terug lager en laat het 5 minuten sudderen. Roer tussendoor.**
4. **Als het mengsel klaar is (als het aan de achterkant van een lepel blijft plakken), voeg dan het cacao poeder toe, meng met een spatel of garde. Zet opzij en laat afkoelen.**
5. **Voeg, als het mengsel is afgekoeld de resterende room toe. Mix tot alles is gemengd en breng over naar de ijsmachine. Laat in de machine tot het ijs is gevormd.**
6. **Als je geen ijsmachine hebt, doe het mengsel dan in een bakje, plaats het in de vriezer en roer om de 30 minuten totdat het ijs is gevormd.**
7. **Werk af met je favoriete keto toppings.**