Kaneelroomijs met karamelsaus

10 glaasjes

Ingrediënten

KANEELROOMIJS

- **450 ml** volle melk
- **225 ml** slagroom
- **1 tl** vanille-extract
- **6** eidooiers
- **150 g** poedersuiker
- **1½ tl** kaneelpoeder, plus wat extra voor de garnering

KARAMELSAUS

- **60 g** boter
- **1 blikje** gecondenseerde melk
- **4 el** donkerbruine basterdsuiker

Werkwijze

KANEELROOMIJS

1. Verwarm de melk, slagroom, vanille en het kaneelpoeder in een pan.
2. Klop de eidooiers met de poedersuiker in een ruime kom. Schenk het warme melkmengsel er al roerend bij.
3. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm al roerend tot het iets indikt. Laat het niet koken.
4. Koel de pan in een koudwaterbad tot het mengsel onder de 30 °C is. Draai er ijs van in de ijsmachine.

KARAMELSAUS EN SERVEREN

5. Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Voeg de basterdsuiker en gecondenseerde melk toe en roer tot de suiker is opgelost.
6. Breng aan de kook en blijf roeren. Na ongeveer 5 minuten is de saus dik genoeg. Laat afkoelen; de saus dikt daarbij verder in.
7. Schep het ijs in glaasjes. Serveer met karamelsaus en garneer met wat kaneelpoeder.

MATERIAAL

Steelpan, mengkom, garde en ijsmachine.