

SLAGROOM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 500 ml koude volle vloeibare room (minimum vetgehalte 30%) - 60 g poedersuiker

1. Zet de room en de roomklopper ten minste een half uur in de koelkast.
2. Verkoel de kom: leg een paar ijsblokjes in de kom, start het programma GESTAMPT IJS, gooi de kom leeg en droog hem zorgvuldig af.
3. Plaats de roomklopper in de kom, schenk de room en de poedersuiker in de kom, neem de dop van de deksel en start het programma EXPERT, 2.30 minuut / snelheid 7 (zonder verhitting). Afhankelijk van de gebruikte room en de temperatuur van de room kan het nodig zijn het programma een paar minuten extra te draaien, onder zorgvuldig controleren om te voorkomen dat de room in boter verandert. De room is stijf als de roomklopper duidelijke sporen achterlaat in de slagroom.

Cook Expert ■