



Multeis med konjakk

Ingredients

- ♥ 5 eggeplommer
- ♥ 220 g sukker
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 0,5 dl konjakk
- ♥ 2 dl multesyttetøy (se tips)



Instructions

Pisk eggeplommene lyse og luftige med halvparten av sukkeret.

I en annen bolle piske kremfløten med resten av sukkeret og vaniljesukker til en tykk og luftig krem.

Bland konjakk og multesyttetøy i eggedosisen.

Vend deretter inn den piskede kremen litt og litt av gangen. Rør godt slik at alt blir godt blandet.

Hell iskremblandingen i en egnet form eller boks og sett i fryseren i minst 5 timer og helst over natten.

Ta isen ut av fryseren i 10-15 minutter før servering.

Server iskremen gjerne med litt ekstra multesyttetøy og kransekake!

Tips

♥ Isen kan lages med ferdigkjøpt eller hjemmelaget multesyttetøy. Jeg brukte hjemmelaget. Vil du lage hjemmelaget multesyttetøy tilpasset til denne iskremen, koker du opp 200 g multer med 1 ss vann og 130 g sukker. La blandingen småkoke uten lokk i 10 minutter. Avkjøl til syltetøyet er helt kaldt. Sett gjerne syltetøyet i kjøleskapet i noen timer før du bruker det. (Dette er viktig, for hvis du ikke sørger for at syltetøyet er helt kaldt, kommer kremfløten i iskremen til å smelte og iskremblandingen kommer til å skille seg.)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23063>