# Lys Nugatti-is




### Ingredienser

Lys Nugatti-is
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 boks Nugatti Air (340 g)

Pyntede iskremkjeks:
♥ ferdigkjøpte iskremkjeks
♥ 100 g melkesjokolade eller lys overtrekkssjokolade
♥ farget strøssel

### Fremgangsmåte

Nugatti-is:
Pisk eggeplommer og sukker luftig. Tilsett så nugattien i klatter og pisk dette sammen med eggedosisen til en jevn sjokoladekrem. Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle. Vend halvparten av den piskede kremen inn i sjokoladekremen og rør til alt er godt blandet. Tilsett resten av den piskede kremen og bland til du får en luftig, klumpfri og lys sjokoladeisblanding.

Har du iskremmaskin, kan du bruke den til å få den ønskede iskremkonsistensen. Har du ikke iskremmaskin, heller du blandingen i en boks og setter boksen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten.

Ta den fryste isen ut av fryseren ca 20 minutter før servering, så isen tiner nok til at du kan lage iskremkuler. Imens kan du lage klar pyntede iskremkjeks.

Pyntede iskremkjeks:
Pyntede iskremkjeks lager du veldig enkelt. Bare finn frem ferdigkjøpte iskremkjeks og ha sjokolade i en bolle og strøssel i en annen bolle.

Dypp kjeksen ned i smeltet sjokolade så kanten blir godt dekket og dypp kjeksen deretter i skålen med kakestrøssel slik at strøsselet fester seg i den smeltede sjokoladen.  Sett iskremkjeksene i glass eller lignende (det finnes også egne stativ spesielt beregnet på iskremkjeks), slik at sjokoladen stivner.

Så er det bare å rulle fine iskremkuler med Nugatti-is og sette i kjeksen.

**Tips**

♥ Nugatti Air fås kjøpt i så å si alle matbutikkene. En nydelig, luftig Nugatti som er super å bruke til kaker og desserter!

♥ Jeg bruker helst lys overtrekkssjokolade da denne sjokoladen smelter veldig lett, men det går også fint å smelte helt vanlig melkesjokolade.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lys-nugatti