Vaniljeis til 17. mai!



Ingredienser

Vaniljeis:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 dl kremfløte

17. mai-pyntede iskremkjeks:
♥ ferdigkjøpte iskremkjeks
♥ 100 g melkesjokolade eller lys overtrekkssjokolade
♥ farget strøssel i rødt, hvitt og blått

Pynt:
♥ 100 g melkesjokolade eller lys overtrekkssjokolade

Fremgangsmåte

Vaniljeis:
Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrøene på innsiden. Bland dette i eggedosisen. Pisk kremfløten til myk krem. Vend dette inn i eggedosisen til slutt.

Fyll iskremblandingen i en boks. Sett boksen i fryseren i 4 - 5 timer eller gjerne over natten.

Imens kan du lage klar pyntede iskremkjeks.

17. mai-pyntede iskremkjeks:
17. mai-pyntede iskremkjeks lager du veldig enkelt. Bare finn frem ferdigkjøpte iskremkjeks og ha sjokolade i en bolle og strøssel i en annen bolle.

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

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.

Servering:
Tin vaniljeisen i 15 - 20 minutter før servering så du får formet runde iskremkuler. Fyll iskremkjeksene med vaniljeis og ringle eventuelt over smeltet melkesjokolade til pynt.

Tips

♥ Flaggstrøssel fra Dr Oetker fås kjøpt i mange matbutikker og kjøkkenutstyrsbutikker nå før 17. mai. Jeg har kjøpt mitt strøssel hos COOP MEGA.

♥ Hjemmelaget vaniljeis er jo noe av det beste som finnes, men det går selvsagt fint å fylle iskremkjeksene med ferdigkjøpt iskrem også!

♥ Se også **Vaniljeis i skiver til 17. mai**, der jeg har laget en litt større porsjon vaniljeiskrem som jeg har fylt i en brødform slik at vaniljeisen kan serveres i skiver ved servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeis-til-17-mai