



## Chocolate Sauce Ice Cream

### Ingredienser

- ♥ 6 eggeplommer
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 3 dl Hershey's sjokoladesaus (se tips)
- ♥ 6 dl kremfløte

### Servering:

- ♥ Hershey's sjokoladesaus (se tips)

### Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer sammen med sukkeret til blandingen blir tykk og lys i fargen.

Rør i sjokoladesausen.

Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn til slutt. Bruk gjerne en stålvisp så du får rør ut alle kremfleckene og likevel bevarer luftigheten.

Ha iskremblandingen i en isboks og sett i fryseren. La isen stå i fryseren i 5-6 timer og gjerne over natten, så den fryser til is. Ta boksen med iskremen ut av fryseren i 15-20 minutter, så den mykner nok til at du kan forme den til kuler.

Serveres med sjokoladesaus over!

### Tips

♥ Jeg har brukt den amerikanske sjokoladesausen fra Hershey's til denne iskremen. Denne sjokoladesausen fås kjøpt i mange norske matbutikker, blant annet hos Meny, Ultra, Ica og Coop Mega.



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-sauce-ice-cream>