Det søte liv...

Iskrem med vanilje, rom og rosin



Ingredienser

♥ 2,5 dl rosiner
♥ 2,5 dl brun rom
- -
♥ 6 eggeplommer
♥ 300 g melis
♥ 7,5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljeekstrakt eller 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien: Begynn med å legge rosinene i bløt i en skål med rom. Pass på at alle rosinene er godt dekket. Dekk til bollen med plastfolie og sett den i kjøleskapet minst til dagen etter (det gjør ikke noe om rosinene ligger slik i kjøleskapet i flere dager).

Iskremen: Pisk eggeplommer og melis til tykk og lys eggedosis. Bland i vaniljeekstrakt eller frø fra vaniljestangen hvis du bruker det i stedet. Bland så de bløte rosinene i eggedosisen (vent med å blande i rom som er til overs i bollen - du smaker til isen med dette til slutt). Pisk kremfløten til myk krem i en annen skål. Vend kremen i eggedosisen og rør godt så alt blir jevnt blandet og luftig.

Så smaker du eventuelt isen med et par spiseskjeer rom som du har til overs i skålen der rosinene lå. Jeg syntes det var passe med 2 spiseskjeer, men det blir jo en smaksak hvor sterk romsmak du vil ha på iskremen.

Ha isen i en isboks eller lignende. Sett boksen i fryseren i 4-5 timer og gjerne til dagen etter. Da er iskremen helt frossen. La den tine i romtemperatur lenge nok til

at du kan forme isen til kuler med en isskje.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke frø fra vaniljestang i stedet for vaniljeekstrakt i denne isen, både fordi jeg synes det gir best smak og fordi jeg liker de bittesmå svarte prikkene i iskremen.

♥ Jeg foretrekker også brun rom fremfor hvit rom fordi det gir rundere smak og litt mørkere farge på isen, men begge deler kan såklart brukes.

♥ Server iskremen gjerne med noen fine iskremkjeks. Jeg har her brukt en italiensk variant med sjokoladesmak.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/iskrem-med-vanilje-rom-og-rosin