Jordbæris med hjemmelaget jordbærsaus



Ingredienser

Jordbæris:
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 200 g sukker
- -
♥ 1 kg jordbær

Jordbærcoulis til servering:
♥ 300 g jordbær
♥ 150 g sukker
♥ 1/2 lime
♥ 0,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Ha melk og kremfløte i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i kjelen. Kok opp blandingen. Ta kjelen av platen og la vaniljefløtemelken stå og trekke med vaniljen mens den avkjøler seg. Når blandingen har nådd romtemperatur, kan du fjerne vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker tykt og lyst. Bland vaniljefløtemelken i eggedosisblandingen.

Rens jordbærene og mos dem til fin jordbærmos. Jeg bruker blender/food processor eller stavmikser til det for å få jordbærene tilstrekkelig finmost. Bland jordbærmosen

iskremblandingen.

Ha jordbærblandingen i en iskremmaskin. Kjør til blandingen har forvandlet seg til myk jordbæriskrem (se tips). Server iskremen slik rett fra iskremmaskinen hvis du liker jordbærisen myk.

Jordbærcoulis:
Ha jordbær, sukker, presset saft fra en halv lime og kokende vann i en kjele. La blandingen småkoke på svak varme til sukkeret har løst seg opp. Bruk gjerne enten en stavmikser eller en food processor og mos blandingen så alle klumper fjernes. Smak til med sukker til du har ønsket smak og sødme på jordbærsausen. Avkjøl sausen i kjølekskapet frem til servering.

Tips

♥ For å få god jordbærsmak på jordbærisen må du bruke søte og gode jordbær. Iskremen kan imidlertid også lage med frosne jordbær. Tin dem før du moser dem og måler opp riktig mengde.

♥ Jeg synes man får best resultat med iskremmaskin. Har du imidlertid ikke iskremmaskin, kan du ha iskremblandingen i en plastboks eller lignende (som rommer ca 2 liter) i stedet og sette i fryseren. For å få jevn konsistens på isen bør du imidlertid da røre kraftig rundt i iskremen hver halvtime 4-5 ganger i starten av fryseprosessen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaeris-med-hjemmelaget-jordbaersaus