Vaniljeiskrem med mørk sjokolade og peanøtter

Ingredienser



♥ 4 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 eggeplommer
♥ 200 g sukker
- -
♥ 150 g kokesjokolade eller annen mørk sjokolade
♥ 150 g salte peanøtter

Fremgangsmåte

Ha melk og kremfløte i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med vaniljefrø. Ha både vaniljefrø og den snittede vaniljestangen i fløtemelken. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. La fløtenmelken avkjøles og fjern deretter vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Ha vaniljefløtemelken litt og litt i eggedosisen og rør blandingen jevn. Ha så alt sammen tilbake i kjelen. Varm opp på middels varme mens du rører hele tiden. Blandingen skal bli varm så det begynner å ryke, men må ikke koke, for da skiller den seg. Iskremblandingen skal tykne nok til at den legger seg som et lag på baksiden av røresleiven din.

Når blandingen har fått riktig tykkelse, tas kjelen av platen og avkjøles i kjøleskapet, gjerne til dagen etter.

Kjør blandingen i iskremmaskin (se tips). Hakk mørk sjokolade og peanøtter og tilsett helt på slutten.

Server iskremen med en gang hvis du liker den myk, eller sett den i fryseren i 1-2 timer før servering for å få den fastere.

Tips

♥ Iskremoppskrifter som inneholder både en god del melk i tillegg til kremfløte synes jeg får best resultat hvis isen lages med iskremmaskin. Har du ikke iskremmaskin, kan du imidlertid også 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 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/vaniljeiskrem-med-mork-sjokolade-og-peanotter