Sjokoladeis med After Eight



Ingredienser

♥ 8 eggeplommer
♥ 6 ss sukker
♥ 6,5 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g After Eight

Servering:
♥ After Eight

Fremgangsmåte

Ha 1,5 dl av kremfløten i en kjele. Del opp kokesjokoladen og smelt den sammen med fløten på middels varme. Rør blandingen jevn.

Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis.

Vend sjokoladeblandingen i eggedosisen.

Pisk resten av kremfløten til krem.

Vend kremen i sjokolade-eggedosisen.

Ha blandingen i en iskremmaskin (se tips). La iskremmaskinen gå i 60 minutter og gjør noe annet mens iskremen lages... 🙂

Hakk opp After Eight-sjokoladene og tilsett bitene når det er ca 10 minutter igjen av prosessen.

Iskremen er nå ferdig! Hvis du ønsker å ha den fastere, har du den i en boks og setter i fryseren i ca 2 timer (eller lenger).

Server og nyt sjokoladeiskremen med noen ekstra After Eight!

Tips

♥ Denne iskremen kan lages både med og uten iskremmaskin, men jeg synes resultatet blir aller best med iskremmaskin, for da sørger iskremmaskinen for at isen er i bevegelse under fryseprosessen, som gjør at man unngår iskrystaller i den ferdige isen. Har du ikke iskremmaskin, bør du røre i isblandingen hver halvtime under frysingen for å unngå at isen krystalliserer seg.

♥ Merk at dette er en nokså stor porsjon. Ønsker du å lage en mindre porsjon, er det selvfølgelig ikke noe i veien for å halvere oppskriften.

♥ Rester kan du bare sette tilbake i fryseren og spare til en annen gang! 🙂

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeis-med-after-eight