Chocolate Mud Ice Cream



Ingredienser

♥ 9 dl kremfløte
♥ 300 g kokesjokolade (se tips)
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 4 eggeplommer
♥ 200 g sukker

Servering:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Forberedelse:
NB! For å kunne lage iskrem med KitchenAid Icecream Maker, er det viktig at iskrembollen er helt frossen. Den må stå i fryseren i minst 15 timer før bruk.

Merk også at den ferdig iskremen må stå i fryseren i et par timer før servering.

Iskremblanding:
Varm opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Avkjøl blandingen i kjøleskapet i 30 - 45 minutter.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk inn vaniljen. Hell deretter i den avkjølte sjokoladeblandingen. Pisk videre et par minutter så du får en tykk og kremete sjokoladeblanding. Sett blandingen i kjøleskapet i 30 minutter. (Den skal bli helt kald, men må ikke stå så lenge i kjøleskapet at den begynner å stivne.)

Innfrysing:
Finn frem den frosne iskrembollen og monter den på kjøkkenmaskinen. Det er superenkelt! Bare sett iskrembollen på maskinen som om det hadde vært en rørebolle, legge rørebladene i bollen og skyv på plass festet. Senk maskinen slik at festet og røredelen går mot hverandre. Vips har du forvandlet din kjøkkenmaskin til en iskremmaskin!

Hell den avkjølte sjokolademassen i rørebollen og sett maskinen på laveste hastighet (hastighet 1). La maskinen gå i 25 minutter. Sjokoladeblandingen vil da ha blitt til en bløt mykis. Jeg foretrekker litt fastere konsistens på isen, så da heller man iskremblandingen i en boks eller beholder og setter i fryseren i noen timer. Hvis isen står lenger i fryseren, må den stå og tine i 5-10 minutter før servering.

Servering:
Så er det bare å scoope seg noen deilige iskremkuler! Dryss gjerne på sjokoladestrøssel for enda mer sjokolade!

Tips

♥ Jeg bruker her mørk kokesjokolade med 70 % kakaoinnhold. Det gir en mørk sjokoladeis med "voksen" smak. Barn vil nok ofte foretrekke mildere sjokoladesmak, så da kan du bruke vanlig kokesjokolade.

♥ Vaniljepasta gir veldig god vaniljesmak og fås kjøpt i de store matvarebutikkene. Du kan også bruke 2 ts vaniljeekstrakt eller bare vanlig vaniljesukker.

♥ Det er helt nødvendig at iskrembollen er frossen for at det skal bli iskrem. Det er vann i kantene på bollen som fryser til is, og som gjør at iskremen fryser ved røringen. Når isen er ferdiglaget, bare vasker du iskrembollen og setter den tilbake i fryseren, så er den klar til en ny runde neste gang du får lyst på hjemmelaget iskrem... 🙂

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-mud-ice-cream