Krokanis



Ingredienser

Vaniljeis:
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl helmelk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Krokan:
♥ 150 g sukker
♥ 150 g mandler

Servering:
♥ karamellsaus

Fremgangsmåte

Vaniljeis:
Visp sammen egg og sukker til blandingen blir lysere og luftig. Rør inn kremfløte, melk og vanilje.

Hell blandingen i iskremmaskinen. Sett på lokket. Slå på maskinen og la den gå i ca 30 minutter.

Forbered imens krokanen:
Start med å gjøre klart en fjøl som dekkes med bakepapir.

Ha sukker og mandler i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp til sukkeret smelter og blir lysebrunt og flytende. Rør litt rundt slik at mandlene dekkes jevnt av det

smeltede sukkeret. Hell blandingen forsiktig over på bakepapiret (vær forsiktig, for dette er ekstremt varmt!!). Bruk to gafler til å spre mandlene litt fra hverandre.

La dette stå i noen minutter og avkjøle til sukkeret stivner og blir hardt.

Brekk opp og hakk sukkeret og mandlene med en stor kniv. Du bestemmer selv om du liker krokanen grovt eller fint hakket.

Krokanis:
Etter at iskremmaskinen har gått omtrent en halvtime og iskremen begynner å bli halvmyk, har du i ønsket mengde krokan (se tips).

Ha i litt krokan av gangen, og la krokanen inkorporeres litt etter litt i iskremen.

La maskinen gå videre i 20-30 minutter til.

Iskremen kan serveres som den er og har da konsistens som mykis.

Ønsker du iskremen så fast at du kan forme kuler, has den i en boks og settes en stund i fryseren.

Server krokanisen gjerne med mer hakket krokan ved siden av og gjerne også ferdigkjøpt eller hjemmelaget karamellsaus.

Tips

♥ Det er ikke meningen at du skal bruke all krokan i iskremen, men dette velger du jo selv. Jeg brukte omtrent halvparten i iskremen og resten som tilbehør ved serveringen.

♥ Jeg liker krokanen best når den hakkes for hånd slik at det blir noen store biter mandler innimellom. Ønsker du helt finkornet krokan, kan du ha den i en food processor med hakkekniv og kjøre den raskt sammen der.

♥ Iskremen kan oppbevares i fryseren i et par uker.

♥ Har du ikke iskremmaskin, kan du ha iskremblandingen i en plastboks eller lignende (som rommer ca 1,5 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. Dette slipper du altså når du bruker en iskremmaskin. Jeg kan virkelig anbefale denne populære iskremmaskinen fra Wilfa,

som både er ekstremt enkel å bruke og som har innebygget kompressor. Du får både 40% rabatt og mer info på sidene til Bakeren og kokken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krokanis