Bringebæris med kondensert melk



Ingredienser

♥ 350 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g bringebærsyltetøy
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca 400 g)
♥ 150 g bringebær (friske)

Fremgangsmåte

Start med å varme opp 350 g bringebær (disse kan være friske eller frosne) og bringebærsyltetøy i en kjele til blandingen såvidt når kokepunktet. Ta kjelen av planten og mos blandingen med en stavmikser. Press bringebærsausen gjennom en sikt så frøene fra bringebærene fjernes. Avkjøl bringebærsausen til den er helt kald.

Pisk kremfløten og søtet, kondensert melk (se tips) sammen til en fast, myk krem.

Vend den kalde bringebærsausen forsiktig inn i kremblandingen med en slikkepott.

Del de friske bringebærene i mindre biter og vend bringebærbitene inn i iskremblandingen.

Kle en form som rommer 1,5 liter med plastfolie (se tips). Hell iskremblandingen i formen.

Sett formen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten slik at iskremen stivner. Ta isen ut av fryseren ca 30 minutter før servering slik at isen mykner tilstrekkelig til

at du kan lage iskremkuler.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker kondensert melk av den søtede typen - altså ikke Vikingmelk. Begge deler selges på hermetikkboks, men konsistensen er helt forskjellig. Søtet, kondensert melk er tykk i konsistensen og lysegul i fargen.

♥ De hele bringebærene bør deles i mindre biter før de vendes inn i iskremblandingen, for ellers blir de til harde kuler i isen.

♥ Det går an å droppe å kle formen med plastfolie slik jeg har gjort her, hvis du vil servere isen direkte fra formen. Dersom du vil hvelve isen ut av formen og over på et fat, må du imidlertid kle formen med plastfolie som jeg har beskrevet.

♥ Jeg brukte en form på 1 liter, og da fylles iskremen helt opp til randen og vel så det, så jeg anbefaler å bruke en form som rommer 1,5 liter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaeris-med-kondensert-melk