Fudgesicles (amerikanske sjokoladeispinner)

Ingredienser



- ♥ 6 dl helmelk
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 2 ss maisenna
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 20 g smør

Fremgangsmåte

Ha melk, oppdelt kokesjokolade, kakaopulver, maisenna og sukker i en mellomstor kjele. Varm opp blandingen forsiktig under omrøring til sjokoladen smelter. Øk varmen noe, og la blandingen nå kokepunktet. La den deretter småkoke i ca. 5 minutter så den tykner. Rør hele tiden så sjokoladeblandingen ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og rør inn vaniljeekstrakt og smør. Avkjøl blandingen til den er romtemperert.

Fyll sjokoladeblandingen i ispinneformer og sett i fryseren i minst 4-5 timer, til isen stivner.

Dypp formene raskt i varmt vann for å løsne ispinnene. Serveres straks. Ispinnene du ikke bruker, kan oppbevares i fryseren i flere uker.

Tips

♥ Du kan så klart bruke alle typer iskremformer. Jeg har flere typer hjemme, men hadde denne gangen lyst til å bruke klassiske, amerikanske ispinneformer som du ser på bildet. Disse fant jeg ikke i norske kjøkkenutstyrsbutikker, men kjøpte dem på Amazon.

♥ Ispinnene smelter litt når du varmer formen for å få dem ut av formen. Hvis du ikke vil spise dem med en gang, lønner det seg å legge pinnene på en bakepapirdekket fjøl og sette fjølen i fryseren en liten stund til ispinnene er helt frosne igjen. Når ispinnene er helt frosne, er de fine å putte i små plasposer og oppbevare i fryseren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fudgesicles-amerikanske-sjokoladeispinner