Iskrem med Baileys og kaffe

Ingredienser



♥ 5 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 dl Baileys (se tips)
♥ 0,5 dl sterk, kald kaffe
♥ 6 dl kremfløte

Servering:
♥ pekannøtter eller brente mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker lenge slik at blandingen blir tykk og lysegul i fargen.

Rør inn Baileys og kald kaffe.

Pisk kremfløten i en egen bolle til du får en tykk, bløt krem. Vend den piskede kremen i eggedosisen. Bruk gjerne en ballongvisp slik at alle kremklumper fjernes.

Hell iskremblandingen i en form som rommer ca 2 liter. Sett isen i fryseren til den har stivnet (minimum 5 timer og gjerne over natten).

Ta isen ut av fryseren og sett den i kjøleskapet i ca. 20 minutter før servering slik at den tiner og blir mykere.

Server isen som den er, eller dryss nøtter over hvis du liker det.

Tips

♥ Bruk den typen Baileys du liker best (jeg er veldig glad i den med kaffesmak).

♥ Når du skal tine iskremen, er det lurt å gjøre det sakte ved å sette isen i kjøleskapet og ikke i romtemperatur. Da blir hele isen passe myk og ikke bare bløt i kantene.

♥ Is du får til overs kan så klart settes tilbake i fryseren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/iskrem-med-baileys-og-kaffe