Vaniljeis i skiver til 17. mai

Ingredienser



♥ 9 eggeplommer
♥ 3 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 9 dl kremfløte

Servering:
♥ friske bær

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker til du får en skikkelig tykk og luftig eggedosis.

Pisk kremfløten til myk krem.

Vend den piskede kremen inn i eggedosisen. Bruk en ballongvisp slik at du får blandet inn kremen jevnt uten å miste for mye av luften i eggedosisen.

Fyll iskremblandingen i enten en stor brødform (som rommer 2 liter) eller to mindre brødformer (som rommer 1 liter hver). Her har jeg brukt en stor brødform. Jeg kler brødformen med plastfolie før jeg heller i iskremblandingen (se tips).

Sett formen i fryseren i minst 4 - 5 timer eller helst over natten.

Ta iskremen ut av fryseren i ca. 10 minutter før servering. La isen tine i noen minutter før du hvelver den over på et avlangt fat og drar av plastfolien.

Server iskremen i tykke skiver sammen med friske bær.

Tips

♥ Jeg bruker helst vaniljepasta, som er en mørk vaniljesirup som gir en veldig god vaniljesmak på iskremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du kan alternativt bruke frø fra 1 vaniljestang eller 6 ts ekte vaniljesukker.

♥ Jeg liker å kle brødformen med plastfolie før jeg heller i iskremblandingen, så blir det veldig lett å få iskremen ut av formen når den er frossen.

♥ Dette er en stor porsjon der det trengs en stor brødform eller to mindre. Se som sagt også **Vaniljeis til 17. mai**, som er en litt mindre porsjon vaniljeis. Se også innlegget om **Vaniljeishjerter**, der jeg har laget en enda litt mindre porsjon og fylt vaniljeisen i hjerteformede silikonformer.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeis-i-skiver-til-17-mai