Dalgona iskremdessert



Ingredienser

Kaffekrem:
♥ 4 ss kaffepulver (se tips)
♥ 4 ss sukker (se tips)
♥ 4 ss kokende vann
- -
♥ 3 dl vaniljeis
♥ 3 dl sjokoladeis (se tips)

Pynt (kan sløyfes):
♥ 50 g valnøtter
♥ 50 g Firkløver
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha kaffepulver og sukker i en bolle. Tilsett kokende vann og rør blandingen godt sammen så kaffepulveret løser seg opp.

Finn frem en håndmikser og pisk blandingen til den forvandler seg til en tykk, lysebrun krem. Det går også an å vispe for hånd med en vanlig spiralvisp, men da må du ha tålmodighet og bruke litt krefter slik at kaffekremen blir skikkelig tykk. Jeg bruker elektrisk håndmikser i ca. 5 minutter for å få kaffekremen så lys og tykk som jeg vil ha den.

Legg vaniljeis og sjokoladeis i 4 glass eller dessertskåler.

Fordel kaffekremen på toppen av iskremen med en spiseskje.

Dryss over litt hakkede valnøtter og hakket sjokolade.

Tips

♥ Kaffekremen er litt sterk når den spises alene, så vent gjerne til iskremen har smeltet litt slik at smakene blander seg sammen.

♥ Bruk bare vaniljeis hvis du vil.

♥ Du kan selvsagt droppe valnøtter og/eller sjokoladestrøssel hvis du foretrekker det.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dalgona-iskremdessert