

Rips- og vaniljeiskrem



Ingredienser

♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 3 ts ekte vaniljesukker (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 5 dl rips

Pynt:
♥ noen ripsklaser

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til tykk, lys eggedosis. Pisk kremfløten og vaniljesukkeret til myk krem. Vend kremen inn i eggedosisen. Bruk en ballongvisp slik at blandingen blir helt klumpfri. Vend ripsen inn i iskremblandingen.

Ha iskremblandingen i en passende form som rommer ca 1/2 - 1 liter (se tips). Sett isen i fryseren i minst 4-5 timer eller helst over natten.

Ta iskremen ut av fryseren noen minutter før servering og pynt gjerne med ripsklaser.

Herlig sommerdessert!

Tips

♥ Iskremen bør ha skikkelig vaniljesmak for å bli virkelig god. Jeg har her brukt vaniljesukker med ekte vanilje. Du kan alternativt bruke 1 ss vanijepasta eller vanlig vaniljesukker og tilsette frø fra 1/2 vaniljestang i tillegg.

♥ Du kan bruke hvilken som helst type liten form eller plastboks. Jeg valgte denne gangen å bruke en liten rund kakeform med høye, avtagbare kanter. Den er bare 15 cm i diameter og jeg kjøpte den egentlig for å lage Kulich (som er en russisk påskekake). Men formen egnet seg også utmerket til å lage denne isen! Formen kjøpte jeg hos Traktøren, som ligger i Bogstadveien i Oslo. Men som sagt, hvilken som helst annen form duger også, og det går selvsagt også fint å servere isen direkte fra boksen/serveringsskålen du fryser den i.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rips-og-vaniljeiskrem