Gelato alla vaniglia (Italiensk vaniljeis)



Ingredienser

- ♥ 2 dl helmelk
- ♥ 2,5 dl kremfløte
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 6 eggeplommer
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 2 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Ha melk, sukker og 2,5 dl kremfløte i en kjele. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut frøene og ha både frøene og vaniljestangen i fløtemelken. Kok opp blandingen og ta kjelen av platen. La blandingen trekke og avkjøles i 10 minutter før du fjerner vaniljestangen.

Pisk eggeplommene luftige i en bolle sammen med vaniljeekstrakt. Bland omtrent halvparten av den lunkne fløtemelken med eggene. Ha dette tilbake i kjelen med resten av fløtemelken.

Varm opp under omrøring på middels varme til blandingen tykner nok til at den legger seg som et lag på baksiden av røresleiven din. Det er viktig at blandingen ikke koker, for da skiller den seg.

Når blandingen har fått riktig tykkelse, tas kjelen av platen og avkjøles i 1 time.

Pisk de resterende 2 dl kremfløte til krem og vend den inn i den avkjølte vaniljeblandingen.

Kjør blandingen i iskremmaskin, eller sett den i fryseren i noen timer. La isen tine en stund før du former den til kuler og serverer.

Tips

♥ Vær nøye på å følge fremgangsmåten nøye, særlig oppvarmingsprosessen. Isen på bildet er laget i fryser og uten iskremmaskin. Det går helt fint! 🙂

♥ Denne iskremen er nokså hard i frossen tilstand, så beregn god tid før servering. Jeg tror jeg lot isen stå i romtemperatur i minst 20 minutter før den ble myk nok til at jeg kunne forme kuler.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gelato-alla-vaniglia-italiensk-vaniljeis