Chocolate Sauce Ice Cream



Ingredienser

♥ 6 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 3 dl Hershey's sjokoladesaus (se tips)
♥ 6 dl kremfløte

Servering:
♥ Hershey's sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer sammen med sukkeret til blandingen blir tykk og lys i fargen.

Rør i sjokoladesausen.

Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn til slutt. Bruk gjerne en stålvisp så du får rør ut alle kremflekkene og likevel bevarer luftigheten.

Ha iskremblandingen i en isboks og sett i fryseren. La isen stå i fryseren i 5-6 timer og gjerne over natten, så den fryser til is. Ta boksen med iskremen ut av fryseren i 15-20 minutter, så den mykner nok til at du kan forme den til kuler.

Serveres med sjokoladesaus over!

Tips

♥ Jeg har brukt den amerikanske sjokoladesausen fra Hershey's til denne iskremen. Denne sjokoladesausen fås kjøpt i mange norske matbutikker, blant annet hos Meny, Ultra, Ica og Coop Mega.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-sauce-ice-cream