Rocky Road Ice Cream



Ingredienser

♥ 6 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 3 dl sjokoladesaus (se tips)
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljeekstrakt (se tips)
- -
♥ 6 dl mini marshmallows (se tips)
♥ 4 dl chocolate chips (300 g, se tips)
♥ 150 g pekannøtter

Servering:
♥ marshmallows
♥ pekannøtter
♥ 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.

Vend i vaniljeekstrakt, marshmallows, chocolate chips og grovt hakkede pekannøtter.

Ha iskremblandingen i en isboks eller annen type form, og sett i fryseren. La isen stå i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten. Iskremen er da klar til å serveres! Server isen gjerne med noen ekstra marshmallows, pekannøtter og hell sjokoladesaus over! 😃

Tips

♥ Vaniljeekstrakt kan erstattes med vaniljeessens som fås kjøpt i de fleste matbutikker. Vanljeekstrakt er imidlertid laget med ekte vanilje og gir ekstra god smak. Her på Det søte liv har jeg tidligere vist deg hvordan du lett kan lage din egen vaniljeekstrakt, se Hjemmelaget vaniljeekstrakt.

♥ Ellers har jeg brukt en del typiske amerikanske produkter, som fås kjøpt i enkelte store matvarekjeder som for eksempel Meny, Centra, ICA og Ultra, men som du kan bytte ut med norske hvis du synes noe er problematisk å få tak i:

- Pekannøtter fås nå i de fleste, store norske matbutikker, men du kan også bruke valnøtter.

- Jeg har brukt amerikanske chocolate chips, men du kan også bruke grovt hakket kokesjokolade.

- Får du ikke tak i mini marshmallows, kan du bruke marshmallows i vanlig størrelse og klippe dem i mindre biter med en saks.

- Jeg har brukt den amerikanske sjokoladesausen fra Hershey's, fordi den har en ekstra tykk og fyldig konsistens og god sjokoladesmak. Du kan også bruke norsk sjokoladesaus (men ikke den som stivner på isen).

♥ Du bør la isen tine i minst 10 minutter etter at du har tatt den ut av fryseren, så den er myk nok til at du kan forme kuler.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rocky-road-ice-cream