Hoffdessert



Ingredienser

♥ 10-15 sjokolademarengs (se nedenfor) eller bruk ferdigkjøpte marengs
♥ 5 dl vaniljeis (se nedenfor) og eventuelt noe sjokoladeis i tillegg
♥ 3 dl kremfløte
♥ 50 g mandelflak
♥ 1 dl sjokoladesaus (se nedenfor)

Hjemmelagde sjokolademarengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts maisenna
♥ 1 ss kakao

Hjemmelaget vaniljeis:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 dl kremfløte

Hjemmelaget sjokoladesaus:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ss kaffe (eller likør, rom eller konjakk)

Fremgangsmåte

Legg marengs, iskrem og pisket krem lagvis i en serveringsskål. Dryss over mandelflak og hell over rikelig med sjokoladesaus.

Hjemmelagde sjokolademarengs:

Pisk eggehvitene til skikkelig stivt skum. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en tykk, blank og fast marengs. Bland maisenna og kakao og vend dette forsiktig inn i marengsen med slikkepotten.

Sett marengs på bakepapirdekkede plater med to spiseskjeer. Stekes midt i ovnen ved 140°C i 45 minutter. Skru ovnen ned til 120°C og stek i ytterligere 45 min. Når marengsene er ferdige, skal de løsne lett fra bakepapiret.

Hjemmelaget vaniljeis:

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med vaniljefrø på innsiden. Bland dette i eggedosisen. Pisk kremfløten til myk krem. Vend dette inn i eggedosisen til slutt.

Fyll iskremblandingen i en boks. Sett boksen i fryseren i 4-5 timer eller gjerne over natten.

Hjemmelaget sjokoladesaus:

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør sjokoladesausen jevn. Smak eventuelt til sausen med litt kaffe, likør, rom eller konjakk.

Tips

Oppbevar kjølig frem til servering. For at iskremen ikke skal smelte for mye, bør desserten serveres nokså raskt etter at den er laget, men jeg liker å la den stå i ca. 5 minutter slik at ingrediensene får satt seg litt og marengsene såvidt har begynt å bli litt myke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hoffdessert