Maple Walnut Ice Cream

Ingredienser



♥ 150 g valnøtter
♥ 1 dl lønnesirup (se tips)
--
♥ 5 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 dl lønnesirup (se tips)
♥ 6 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar karamelliserte valnøtter:
Begynn med å gjøre klar valnøttene. Legg et stykke bakepapir på bakebordet.

Ha valnøttene i en teflonbelagt stekepanne og hell over lønnesirup. Varm opp til lønnesirupen til den bobler og legger seg rundt valnøttene som en lysebrunt karamellag. Hell nøttene og sirupen på bakepapiret og avkjøl helt.

Iskremen:
Pisk eggeplommer og sukker til tykk og lys eggedosis. Bland i vaniljeekstrakt og frø fra vaniljestangen. Vend deretter i lønnesirupen.

Pisk kremfløten til myk krem i en annen skål. Vend kremen i eggedosisen og rør godt så alt blir jevnt blandet og luftig.

Hold til side noen hele av de karamelliserte valnøttene. Hakk resten i store biter og vend inn i iskremen. Ha iskremenblandingen i en boks eller lignende. Legg på de hele, karamelliserte valnøtter som du har holdt av til pynt.

Sett i fryseren i minst 5-6 timer og gjerne over natten, så iskremen stivner.

La isen tine i 15-20 minutter før servering.

Tips

♥ Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikker. Jeg brukte her ekte amerikansk Maple syrup fra Stonewall Kitchen, som blant annet fås kjøpt i butikkene til Meny.

♥ Iskremen holder seg god i flere uker i fryseren.

♥ Server gjerne kransekake som tilbehør.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maple-walnut-ice-cream