Kokosis



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 150 sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl kokosmelk (se tips)
♥ 100 g kokos

Pynt:
♥ kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend inn kokosmelken og revet kokos. Bland dette så med eggedosisen.

Ha iskremblandingen i en iskremmaskin. Kjør til blandingen har forvandlet seg til myk kokosis.

Server iskremen slik hvis du liker kokosisen myk (det gjør jeg).

Dryss gjerne kokos på som pynt.

Vil du ha helt fast kokosis, kan du ha den myke kokosisen i en beholder og sette i fryseren i 1-2 timer før servering.

Tips

♥ Kokosmelk kjøpes på hermetikkboks og finnes i de aller fleste matbutikkene. Jeg synes det blir best resultat hvis jeg bruker vanlig kokosmelk til å lage iskremen og ikke fettredusert type.

♥ Jeg synes resultatet blir best når isen lages med iskremmaskin. Har du ikke iskremmaskin, kan du i stedet ha iskremblandingen i en plastboks eller lignende (som rommer ca 2 liter) og sette i fryseren. For å få jevn konsistens på isen bør du imidlertid da røre kraftig rundt i iskremen hver halvtime 4-5 ganger i starten av fryseprosessen.

♥ Kokosisen smaker nydelig som den er. Den er også god med sjokoladesaus på eller servert sammen med friske bær.

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

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