Iskrem med kaffe og marsipan



Ingredienser

♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 plate gelatin
♥ 1 ss kaffepulver
- -
♥ 5 dl kremfløte
♥ 250 g marsipan

Pynt:
♥ 100 g revet, mørk sjokolade
♥ kaffebønner (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker og 1,5 dl kremfløte i en kjele og varm opp under omrøring til blandingen når kokepuntet. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplaten i kaldt vann i noen minutter. Klem ut vannet av gelatinplaten og løs den opp i den varme eggeblandingen. Bland deretter i kaffepulveret også mens blandingen fortsatt er varm slik at kaffepulver løser seg opp. Avkjøl blandingen til den er helt kald.

Riv marsipanen grovt på rivjern og bland den revne marsipanen i den kalde eggeblandingen.

Pisk 5 dl kremfløte til myk krem. Vend kremen forsiktig inn i eggeblandingen.

Kle to små brødformer (1 liter) med plastfolie og fordel iskremblandingen i formene. Sett formene i fryseren i 4-5 timer, og gjerne over natten, til iskremen stivner.

Hvelv iskremen over på fat og dra av plastfolien. Dryss over grovt revet kokesjokolade på toppen. Pynt fatet med kaffebønner hvis du vil.

Tips

Det å kle formene med plastfolie gjør at iskremen er lett å hvelve over på et fat. Det går imidlertid også fint å fryse iskremblandingen i en vanlig iskremboks og forsyne seg av iskremen med en iskremskje.

Iskrem du måtte få til overs kan selvfølgelig fryses igjen til senere.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskrem-med-kaffe-og-marsipan