Multeis med konjakk



Ingredienser

- ♥ 5 eggeplommer
- ♥ 220 g sukker
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 0,5 dl konjakk
- ♥ 2 dl multesyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommene lyse og luftige med halvparten av sukkeret.

I en annen bolle piske kremfløten med resten av sukkeret og vaniljesukker til en tykk og luftig krem.

Bland konjakk og multesyltetøy i eggedosisen.

Vend deretter inn den piskede kremen litt og litt av gangen. Rør godt slik at alt blir godt blandet.

Hell iskremblandingen i en egnet form eller boks og sett i fryseren i minst 5 timer og helst over natten.

Ta isen ut av fryseren i 10-15 minutter før servering.

Server iskremen gjerne med litt ekstra multesyltetøy og kransekake!

Tips

♥ Isen kan lages med ferdigkjøpt eller hjemmelaget multesyltetøy. Jeg brukte hjemmelaget. Vil du lage hjemmelaget multesyltetøy tilpasset til denne iskremen, koker du opp 200 g multer med 1 ss vann og 130 g sukker. La blandingen småkoke uten lokk i 10 minutter. Avkjøl til syltetøyet er helt kaldt. Sett gjerne syltetøyet i kjøleskapet i noen timer før du bruker det. (Dette er viktig, for hvis du ikke sørger for at syltetøyet er helt kaldt, kommer kremfløten i iskremen til å smelte og iskremblandingen kommer til å skille seg.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multeis-med-konjakk