Vaniljeis med cookiesdeig (Cookie Dough Ice Cream)



Ingredienser

Vaniljeis:
♥ 2 dl helmelk
♥ 2 dl sukker
♥ 5 dl kremfløte
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Cookiesdeig:
♥ 100 g smør
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 2 ss kremfløte
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 150 g hvetemel
♥ 1,5 dl chocolate chips eller hakket sjokolade

Fremgangsmåte

Iskremblanding:
Ha melk, sukker og halvparten av kremfløten i en kjele og varm opp under omrøring på middels varme.

Pisk imens kraftig i eggeplommene så du får en tykk, lys blanding.

Hell den varme melkeblandingen i eggeblandingen i en tynn stråle, mens du rører forsiktig hele tiden.

Hell deretter blandingen tilbake i kjelen.

Varm den opp på middels varme mens du rører hele tiden. Blandingen skal ikke koke (da vil den skille seg), men varmes skånsomt mens du rører. Etter hvert vil du se at blandingen tykner såpass at den legger seg som et lag bakpå slikkepotten/sleiven. Dette tar noen minutter (hvis du bruker termometer, skal blandingen nå ca. 75°C).

Ta deretter kjelen av varmen og rør inn den kalde kremfløten og vaniljepasta (eller vaniljeekstrakt).

Hell blandingen i en skål, dekk til med plastfolie og la den stå i kjøleskapet til dagen etter.

Cookiesdeig:
Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker. Bland inn fløte, vanilje og mel og kna deigen jevn. Bland inn chocolate chips (eller grovt hakket kokesjokolade). Trill deigen til små kuler (se tips) og sett dem i fryseren.

Iskrembollen:
Husk også å sette iskrembollen i fryseren til dagen etter! Bollen må stå i fryseren i minst 15 timer før bruk.

Iskrem:
Dagen etter gjør du først klar din KitchenAid ved å sette den frosne iskrembollen fast på vanlig måte. Legg rørebladene i bollen og skyv på plass festet som er beregnet på iskrembollen. Senk maskinen slik at festet og røredelen går mot hverandre.

Hell i den kalde iskremblandingen og sett maskinen på laveste hastighet (hastighet 1). Det er viktig at du ikke lar maskinen gå raskere. Etter ca 25 minutter vil du få en myk vaniljeis.

Løft opp øvre del av maskinen for å komme til iskremen og skrap den ut og over i en røre bolle. Vend de frosne cookiedeigkulene inn i den myke iskremen.

Hell iskremblandingen i en boks eller beholder og setter i fryseren i 4 timer. Hvis isen står lenger i fryseren, må den stå og tine i 5-10 minutter før servering.

Tips

♥ Merk at det å lage denne type iskrem bør gå minst over 2 dager: Dag 1 lager du klar iskremblandingen, cookiesdeigkulene og setter iskrembollen i fryseren. Dag 2 lager du iskremen og lar den stå i 4 timer før servering.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (fra DrOetker). Det går også fint å bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt.

♥ Det er viktig at du lager cookiesdeigkulene små! Jeg lagde mine litt for store, og det gjorde at de ble litt for harde.

♥ Det er helt nødvendig at iskrembollen er frossen for at det skal bli iskrem. Det er vann i kantene på bollen som fryser til is, og som gjør at iskremen fryser ved røringen. Når isen er ferdiglaget, bare vasker du iskrembollen og setter den tilbake i fryseren, så er den klar til en ny runde neste gang du får lyst på hjemmelaget iskrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljeis-med-cookiesdeig-cookie-dough-ice-cream