Marmorert jordbæris med marengs

Ingredienser



- ♥ 5 eggeplommer
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 500 g tykt, rørt jordbærsyltetøy
- ♥ 50 g marengs

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut vaniljefrøene og bland med eggedosisen.

Pisk kremfløten til myk krem i en annen bolle. Vend kremen inn i eggedosisen.

Kle en avlang brødform som rommer 1,5 liter med bakepapir. Hell halvparten av iskremblandingen i formen. Fordel over halvparten av det rørte jordbærsyltetøyet. Dytt nedi noen marengs. Hell over resten av iskremblandingen og fordel over resten av jordbærsyltetøyet. Bruk skaftet på en kniv og dra den frem og tilbake i formen et par ganger slik at iskremen blir lett marmorert. Dytt noen flere marengs ned i iskremen og dryss over knuste marengs til slutt.

Sett formen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten slik at iskremen stivner. Ta isen ut av fryseren ca 20 minutter før servering slik at isen mykner tilstrekkelig til at du kan lage iskremkuler.

Tips

♥ Du må gjerne bruke hjemmelaget rørt jordbærsyltetøy. Jeg brukte her ferdigkjøpt (2 pk Nora Rørt syltetøy med 82% bærinnhold, som kjøpes frossen).

♥ Bruk gjerne hjemmelagde marengs hvis du vil (se oppskrift på Pikekyss). Husk at marengsene bør være helt tørre, ellers blir de seige når isen fryses. Jeg brukte her ferdigkjøpte marengs (1/2 pose).

♥ Hvis du vil ha mer jordbærsmak på isen, kan du først røre ut halvparten av jordbærmosen med iskremblandingen og deretter bruke den andre halvparten til å lage "swirl" med.

♥ Iskremen kan fint oppbevares i fryseren i et par uker. Spiser du ikke opp alt med det samme, kan restene fryses på nytt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marmorert-jordbaeris-med-marengs