Smash-is

Ingredienser



♥ 6 eggeplommer
♥ 6 ss sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 6 dl kremfløte
♥ 200 g Smash (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer, sukker og vanilje til du får en tykk eggedosis.

Pisk kremfløten i en annen bolle til tykk og myk krem.

Vend den piskede kremen sammen med eggedosisen. Bruk en ballongvisp slik at iskremblandingen blir jevn og klumpfri.

Hakk Smash-sjokoladene. Spar litt til pynt og vend resten inn i iskremblandingen.

Hell iskremblandingen i en beholder som rommer 1,5 – 2 liter.

Dryss over resten av den hakkede Smash-sjokoladen som pynt.

Sett beholderen i fryseren over natten (eller i minst 5 timer) slik at iskremen stivner.

Ta isen ut av fryseren i ca. 15 minutter før du vil bruke den, slik at den mykner litt.

Når isen er myk, kan du forme kuler med en iskremskje.

Tips

♥ Vaniljepasta er en tykk og mørk vaniljesirup, som gir veldig god vaniljesmak til iskremen. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ss vaniljeekstrak eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Smash! er en sjokolade fra Nidar som selges i små og store pakninger.

♥ Iskrem som lages med eggeplommer og kremfløte blir fyldig og kremete også uten iskremmaskin. Du finner flere herlige varianter her på Det søte liv, se for eksempel: **Iskrem med Baileys og kaffe**, **Sitronis**, **Skogsbæris**, **Iskrem med kaffe og marsipan** og **Oreoiskrem**.

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

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