


Hjemmelavet is med saltkaramel

750 - 850 ml

   nem Op til 15 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
fryseegnet beholder

Chokolade- og karamelis:

2 ½ dl letmælk
1 brev Dr. Oetker Basis Chocolate Ismix
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Karamelstrakt
60 g mini karameltern
100 g Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
1 tsk. flagesalt

Pynt:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
flagesalt
25 g mini karameltern

1 Chokolade- og karamelis:

Kom mælken i en stor skål og tilsæt indholdet af et brev Basis Chocolate Ismix. Pisk med en håndmixer først kort tid ved lav hastighed og dernæst 3 minutter ved højeste hastighed, indtil blandingen er tyk og luftig. Rør Naturlig karamelstrakt og karameltern i ismassen.

Bland Toffee Dessertsauce og flagesalt sammen i en anden skål. Kom derefter blandingen over i ismassen og rør det sammen så det bliver jævnt fordelt.

Hæld isen i en fryseegnet beholder. Kom lidt Toffee Dessertsauce over toppen af isen og brug en smørkniv eller en gaffel til at lave mønstre i isen. Drys til slut med lidt flagesalt og karameltern.

Sæt isen i fryseren i mindst 4 timer.

2 Servering:

Tag isen ud af fryseren ca. 10 minutter før servering, dette gør det nemmere at lave kugler af isen. Server isen i kugler gerne pyntet med mere Toffee Dessertsauce, karameltern og flagesalt.