

Hjemmelavet vaniljeis

ca. 1 liter



for let øvede

Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Vaniljeis:

6 pasteuriserede æggeblommer

100 g sukker

2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker
med bourbon vanilje $\frac{1}{2}$ l sødmælk $\frac{1}{4}$ l piskefløde

Pynt:

Dr. Oetker Choco Sauce

Dr. Oetker Party Mix

1 Vaniljeis:

Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker luftigt og skummende og sukkeret er opløst.

Varm mælken op til kogepunktet, og hæld den varme mælk i en tynd stråle i æggesnapsen under konstant piskning. Kom det hele tilbage i gryden, og varm forsigtigt cremen op under konstant omrøring til den bliver let cremet, det sker ved ca. 85 °C. Cremen må IKKE koge, da den så vil skille. Sigt cremen over i en skål, så den afkøles hurtigt.

Pisk fløden let, og vend den i den afkølede creme. Frys iscremen i en ismaskine, eller kom den i en skål, som sættes i fryseren. Rør jævnlige i isen under indfrysningen, gerne mindst en gang i timen de første 3 timer. Det er for at forhindre at for store iskrystaller bliver dannet.

2 Pynt:

Server isen i kugler pyntet med Choco Sauce og Party Mix krymmel, eller med toppings efter eget ønske.

Tip:

Det kan være svært at få en rigtig cremet is uden brug af ismaskine. Hvis du vil gøre det lidt nemmere, så prøv vores [ismix der fås både med vanilje og chokoladesmag.](#)