LINDA BEN

Tromp marengsís



Eldunartími

4 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Tromp marengsís sem þú átt alveg örugglega eftir að elska!
Þessi ís er eitthvað annað góður. Marengsinn er stökkur að utan en mjúkur og seigur eins og karamella að innan. Saman blandast það við ljúffengan kremaðan ísinn með unaðslegu trompi.
Það er afar einfalt að útbúa þennan ís en það tekur smá skipulag. Maður byrjar á því að útbúa ísinn og setja hann í frysti, ég notaði þetta kökuform fyrir ísinn. Því næst gerir maður marengsinn, en það er upplagt að nota eggjahvíturnar sem maður skildi frá eggjarauðunum við ísgerðina í marengsinn. Það er hægt að gera þetta daginn áður. Svo setur maður ísinn ofan á marengsinn og sker hann til og raðar saman. Ef maður er að gera þetta með góðum fyrirvara er svo hægt að setja ístertuna aftur í frystinn. Síðast er sósan útbúin og hellt yfir ísinn þegar hún hefur kólnað.
Fyrir þá sem vilja ekki hafa ístertuna á þremur hæðum er alveg sjálfsagt að sleppa því að skera hann og raða upp á hvorn annan, þá er hann bara á einni hæð.

Tromp marengsís

- 500 ml rjómi
- 6 eggjarauður
- 1 dl púðursykur
- 250 g Nóa lakkrís tromp perlur
- 4 eggjahvítur
- ¼ tsk cream of tartar
- ¼ tsk salt
- 300 g sykur
- 150 g Nóa rjómakúlur
- 1 dl rjómi

Aðferð:

1. Þeytið rjómann vel.
2. Þeytið eggjarauðurnar og púðursykurinn mjög vel saman í annari skál þar til blandan myndar borða (sjá myndband á Instagram)
3. Blandið rjómanum varlega saman við eggjablönduna með sleikju.
4. Skerið tromp perlurnar gróft niður og setjið í blönduna (geymið örlítið fyrir skraut).
5. Klæðið 20×30 cm form með smjörpappír. Hellið ísnum í formið og lokið forminu vel. Frystið í a.m.k. 4-5 klst eða lengur.
6. Bakið marengsinn með því að kveikja á ofninum og stilla á 175°C með undir og yfir hita.
7. Setjið eggjahvíturnar í skál ásamt cream of tartar og salti, þeytið þar til blandan byrjar að freyða, bætið þá út í sykrinum hægt og rólega og þeytið þar til alveg stífir toppar myndast.
8. Teiknið 20×30 cm ferhyrning á smjörpappír og snúið pennastrikinu niður áður en þið setjið marengsinn á smjörpappírsklædda ofnplötuna, sléttið úr marengsnum svo hann passi á teiknaða ferhyrninginn. Bakið í 30 mín og leyfið honum svo að kólna alveg.
9. Setjið ísinn ofan á kalda marengsinn. Skerið umfram marengsinn í burtu og skerið svo í þrjá jafna hluta (10×20 cm), raðið þeim ofan á hvorn annan til að mynda þriggja hæða ístertu og setjið svo aftur í frystinn þar til bera á ísinn fram, munið að setja plastfilmu yfir.
10. Útbúið sósuna með því að bræða saman rjóma kúlur og rjóma, hellið sósunni yfir ísinn og setjið nokkrar tromp perlur yfir.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.