LINDA BEN

Einfalda og ljúffenga ístertan hennar Fjólu



Eldunartími

2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Við fengum svo æðislega ístertu heima hjá vinafólki okkar um daginn þegar við vorum í matarboði hjá þeim. Ég spurðist fyrir um uppskriftina en þá er þetta uppskrift sem mamma vinkonu minnar, hún Fjóla, hefur gert ótal sinnum frá því að vinkona mín var lítil.
Ég fékk leyfi til þess að deila uppskriftinni með ykkur þar sem mér fannst hún svo ótrúlega góð og eitthvað sem ég veit að muni klárlega slá í gegn hjá ykkur sömuleiðis.
Ég stóðst þó ekki mátið og ákvað að leika mér örlítið með uppskriftina enda er ég ekki þekkt fyrir neitt annað. Ég setti marengsinn fyrst í formið og vel mjúkann ísinn yfir hann, svo setti ég Nóa kroppið yfir og setti ístertuna þannig inn í fyrsti. Þegar ísinn hafði stirðnað örlítið í frystinum var kakan tilbúin og setti ég þá þeyttan rjóma yfir og ber.

Einfalda og ljúffenga ístertan hennar Fjólu

- 1 marengsbotn
- 1 1/2 líter vanilluís
- 200 g Noa kropp
- 250 ml rjómi
- Jarðaber
- Hindber

Aðferð:

1. Leyfið vanilluísnum að afþiðna svolítið þannig að hann er vel mjúkur.
2. Brjótið marengsbotninn í skál og hellið ísnum yfir, pressið hann svolítið ofan á marengsinn þannig að ekkert loft sé undir.
3. Hellið Nóa Kroppinu yfir þannig að það þekji ísinn. Setjið í frysti í u.þ.b. 1 klst eða lengur.
4. Þeytið rjómann og hellið honum yfir Nóa Kroppið.
5. Skerið berin niður og bæti yfir rjómann. Berið fram strax.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.