LINDA BEN

Heimagerður rjómaís með kremkexi og salt karamellu



Eldunartími

12 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Þessi ofur ljúffengi rjómaís er eitthvað sem þú mátt alls ekki láta framhjá þér fara. Hann er fylltur með kremkexi og salt karamellu sem er algjörlega ómótstæðileg blanda. Kexið mýkist svolítið í ísnum og verður svo gott, salt karamellan leikur svo við bragðlaukana.
Ísinn er alltaf best að gera með a.m.k. sólarhrings fyrirvara.

Heimagerður rjómaís með kremkexi og salt karamellu

- 6 eggjarauður
- 170 g púðursykur
- 500 ml rjómi
- 300 g Frón kremkex
- 1 dl salt karamella (til dæmis þessi hér)

Aðferð:

1. Þeytið rjómann.
2. Þeytið eggjarauðurnar og púðursykurinn mjög vel saman í annari skál þar til létt, ljóst og blandan myndar borða ef þeytarinn er tekinn upp og deigið lekur aftur í skálina.
3. Blandið rjómanum varlega saman við eggjarauðu blönduna með sleikju.
4. Brjótið kexið gróft niður, takið u.þ.b. 1/2 dl af kexbrotum frá og geymið, blandið öllu kexinu saman við deigið fyrir utan þetta sem var tekið frá.
5. Hellið ís í botinn á forminu og setjið u.þ.b. 1 msk af salt karamellu yfir, hellið svo meira af ís og meira af salt karamellu (svona eins og verið sé að gera lasagna), þar til bæði ísinn og salt karamellan er búin. Setjið núna kexið sem var tekið frá ofan á ísinn í forminu.
6. Lokið forminu með plastfilmu og frystið yfir nótt (eða lengur).

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.