LINDA BEN

Ljúffengur rjómaís án sykurs



Eldunartími

12 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4 manns

Lýsing

Hér höfum við dásamlegs ljúffengan rjómaís. Hann inniheldur engan sykur heldur er hann gerður sætur með sætuefnunum frá Good Good sem er svo ótrúlega sniðugt. Sætuefnið virkar alveg eins og sykur, þ.e. maður getur skipt því út fyrir sykur í jöfnum hlutföllum í hvaða uppskrift sem er og þannig gert hvað sem er sykurlaust. Rjómaísinn bar ég fram með sykurlausa jarðaberja sírópinu frá Good Good en það er alveg eins og íssósa.

Ljúffengur rjómaís án sykurs

- 3 eggjarauður
- 60 g Granulated Sweetener Sweet like sugar frá Good Good
- 250 ml rjómi
- Jarðaber
- Sweet like syrup frá Good Good með jarðaberjabragði

Aðferð:

1. Þeytið rjómann.
2. Þeytið eggjarauðurnar og sætuefnið 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. Hellið blöndunni í form sem er u.þ.b. 10×20 cm form eða álíka stórt og lokið með plastfilmu, setjið í frysti og frystið yfir nótt (eða lengur).
5. Berið ísinn fram með jarðaberja Sweet like syrup og jarðaberjum.

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.