LINDA BEN

Heimagerður ís með kökudeigi



Eldunartími

14 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

8 manns

Lýsing

Ef þú ert að leita þér að alveg skotheldum ís til að bera fram í eftirrétt, þá er þetta ísinn sem þú ert að leita af. Kökudeig og ís er klassísk og algjörlega ómótstæðilleg tvenna, hvað þá þegar þú ert kominn með Nóa Kropp og þykka karamellusósu líka!
Kökudeigið inniheldur ekki egg svo ef þú notar gerilsneiddar eggjarauður í brúsunum til að gera ísinn þá þarf ekki að hafa áhyggjur af neinu hráu til dæmis fyrir óléttar konur og börn.
Eins og alltaf með ís er gott að gera hann með góðum fyrirvara sem hentar vel þegar maður er með stórt boð eða veislumat svo sem á jólum og áramótum. Ég a.m.k. geri alltaf ísinn nokkrum dögum fyrir svona stóran viðburð og finnst það mjög þægilegt.
Þessi ís er alveg svakalega góður og ég er viss um að hann eigi eftir að slá í gegn hjá þér hjá bæði börnum og fullorðnum.

Heimagerður ís með kökudeigi

Kökudeig

- 150 g hveiti
- 1/2 tsk matarsódi
- 60 g sykur
- 60 g púðursykur
- 3 msk smjör
- 4 msk karamellu Örnu jógúrt með AB-gerlum frá Örnu Mjólkurvörum
- 100 g suðusúkkulaði

Ís

- 6 eggjarauður
- 170 g púðursykur
- 500 ml rjómi frá Örnu Mjólkurvörum
- 150 g Nóa Kropp
- U.þ.b. 1 dl þykk karamellusósa

Aðferð:

1. Setjið hveiti, matarsóda, sykur og púðursykur í skál og blandið saman.
2. Setjið smjörið og jógúrtið í skálina og hrærið saman þar til deigið hefur samlagast og orðið klístrað. Það tekur svolitla stund að hræra það saman svo látið hrærivélina ganga þar til deigið hefur tekið sig.
3. Skerið súkkulaðið í bita og bætið út í deigið, hrærið saman.
4. Útbúið kúlur úr deiginu, u.þ.b. 1/2 msk deig hver kúla, og raðið á smjörpappírsklædda ofnplötu. Setjið í kæli.
5. Þeytið rjómann.
6. 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.
7. Blandið rjómanum varlega saman við eggjarauðu blönduna með sleikju.
8. Takið hringinn af 22 cm smelluformi (ekki botninn), smyrjið hringinn og klæðið með smjörpappír (smjörið er sett fyrst svo smjörpappírinn límist við formið og gerir ferlið mun auðveldara), setjið formið á fallegan disk sem þið viljið bera ísinn fram á (athugið hvort þetta passi ekki örugglega saman í frystinn fyrst).
9. Hellið Nóa Kroppinu í botninn á forminu þannig að það fyllir alveg í botninn, geymið það sem eftir er. Setjið u.þ.b. 1/3 af ís”deiginu” og raðið 1/3 af kökudeigskúlunum ofan á. Hellið aftur 1/3 af ís”deiginu” yfir og aftur 1/3 af kökudeigskúlunum. Hellið það sem eftir er af ísnum yfir, sléttið úr “deiginu”, setjið plastfilmu yfir og setjið í frystinn. Frystið í a.m.k. yfir nótt.
10. Rúllið það sem eftir er af smákökudeiginu fallega upp og geymið inn í ísskáp.
11. Þegar ísinn hefur tekið sig og er frosinn í gegn, takið þið smelluformið + smjörpappírinn frá.
12. Hellið karamellusósunni yfir og látið hana þekja efsta lag íssins. Raðið Nóa kroppi og kökudeigi ofan á ísinn. 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!

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.