

YOGHURT ISCREME

med passionsfrugt



INGREDIENSER

Iscreme

240 ml vand
300 g neutral yoghurt
90 g sukker
120 g æggeblomme
60 ml saft fra passionsfrugt

Sprød kakaokaramel

50 g glukose (fås i specialbutikker)
50 g sukker
30 g mel
30 g blødt smør
1 tsk. kakaopulver

FREM GANGSMÅDE

Ca. 1 liter is

Dag 1 · Iscreme

Vand, passionssaft og halvdelen af sukkeret koges op en gryde. Æggeblommer og resten af sukkeret blandes sammen i en skål. Halvdelen af den varme væske hældes over æggeblandingen og blandes, derefter hældes æggeblandingen tilbage i gryden og blandes med resten af den varme væske.

Under konstant omrøring varmes det hele op til ca. 81-83°C (brug et elektronisk stegetermometer til at tjekke temperaturen) for at gøre isen cremet. Derefter hældes blandingen i en kold skål (cremen må ikke komme over 83-84°C da den så vil skille). Afkøl cremen og tilsæt yoghurten. Bland det hele godt sammen og sæt cremen på køl til næste dag.

Dag 1 · Sprød kakaokaramel

Kom ingredienserne i en skål og bland dem sammen med hånden. Smør eller tryk massen flad - ca. 2 millimeter - på et stykke bagepapir. Læg papiret på en bageplade og sæt den i en forvarmet ovn på 180°C og bag den i ca. 10-12 minutter. Derefter afkøles karamellen. Knæk karamellen af i passende brud og kom dem i en lufttæt boks med bagepapir mellem hvert lag. Kan stå i 1 til 2 uger.

Dag 2

Kom cremen i ismaskinen og frys den.

På en tallerken knuses 2-3 mandelsmåkager (se mandelsmåkage opskrift). Med en ske kugles et par kugler is og lægges oven på de knuste mandelsmåkager. Stik 2 stk. kakaokaramel brud ned i issen.

Dryp passionsfrugt på tallerkenen og fordel 8-10 blandede brombær og blåbær rundt om. Pynt med mynte- eller citronmelisseblade.