

Oppskrift

Iskremsandwich - Kardemommevafler med brunt smør-iskrem og kandisert bacon



1

Brunt smør-iskrem

Brun smøret ved å smelte det på medium varme til gyllent. Sett til side og la melkepartiklene synke til bunnen. Hell av det gyllenbrune klare smøret uten å få med noe av grumset.

Pisk eggeplommer med 50 g sukker. Varm opp melk og resten av sukkeret til rett under kokepunktet. Rør til sukkeret er oppløst. Senk varmen.

Rør ut litt av den varme melkeblanding med egget, før du blander egget i den varme melkeblanding under konstant omrøring. Blandingen må ikke koke for da koagulerer egget. Rør inn brunet smør og rømme. Avkjøl blandingen helt, gjerne i kjøleskap over natten.

Kjør blandingen til iskrem i en ismaskin og frys til den har satt seg.

2

Kandisert bacon

Sett ovnen på 200 °C og kle et stekebrett med bakepapir. Legg baconskivene utover og pensle begge sidene med sirup. Dryss over halvparten av sukkeret.

Stek bacon i ovnen i ca. 7 minutter. Snu skivene og dryss over resten av sukkeret. Stek videre til gylne og sprø, ca. 7 minutter. Avkjøl på rist og grovhakk.

3

Montering

La isen være halvtint. Vend inn hakket kandisert bacon og fordel isen utover halvparten av vaflene i et tykt lag, ca. 2 cm. Legg en vaffelplate på toppen av hver og frys til isen har satt seg, ca. 2 timer. Del iskreamsandwichene i hjerter (5 stk per plate) og server med litt lønnesirup og dryss over hakket kandisert bacon.

Produkter i denne oppskriften

Kardemommevaffel 70g 2,5kg Fr Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Brunet smør-is

Meierismør

150 g

Eggeplomme

6 stk

Brunet smør-is

Kandisert bacon

Iskreamsandwich

Sukker 150 g

Helmelk 5 dl

Rømme 2 dl

Kandisert bacon

Gilde bacon i skiver 150 g

Lønnesirup 0,5 dl

Brunt sukker 2 ss

Iskreamsandwich

Prior Kardemommevafler 6 stk

Brunet smør-is (se oppskrift) 1 liter

Kandisert bacon, hakket (se oppskrift) 8 ss

Lønnesirup 4 ss