

Oppskrift

Trend: Matcha-is med sjokolade



1

Rør sammen fløte og matcha-te. Pisk eggeplommer med sukker og salt. Varm opp melken til det begynner å ryke. Den skal ikke koke. Visp inn den varme melken i

eggeblandingen under konstant omrøring.

2

Varm opp blandingen forsiktig og kok under omrøring til den tykner. Hell over i fløteblandingen for å stoppe kokeprosessen og bland godt. Avkjøl i kjøleskapet i 2-4 timer eller over natten.

3

Sett en tom brødform i fryseren. Smelt sjokolade og hold flytende. Kjør smeten i en iskremmaskin.

4

Ta ut formen av fryseren, kle den ev. med bakepapir, og drypp litt sjokolade i bunnen og på siden av formen. Legg et lag iskrem i formen og drypp over sjokolade, gjenta til all isen er i formen. Drypp toppen med resten av sjokoladen og fryst til den er satt, ca. 1 time.

Produkter i denne oppskriften

Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Kremfløte	4 dl
Matcha-te (pulver)	4 ts
Eggeplommer	4 stk
Sukker	50 g
Salt	1 klype
Helmelk	2 dl
Mørk sjokolade	200 g
Mynteblader	