

BLOMSTERBERGS

A woman with dark hair tied back, wearing a white chef's coat and a dark apron, is smiling as she pours a thick, dark brown chocolate sauce from a glass pitcher into two small white bowls. Each bowl contains a scoop of white ice cream. The scene is set in a kitchen with a wooden countertop. In the background, there are shelves with various kitchen items and a stainless steel pot on the counter. To the left, there is a wooden cutting board with some food items. To the right, there is a small bowl of red berries. The overall atmosphere is warm and professional.

OPSKRIFTER • OPPSKRIFTER • RECEPT



Der er intet som en hjemmelavet is, som kan glæde både børn og voksne i alle aldre. Uanset om det blot er til lidt forkælelse i sofaen til en god film, hygge på terrassen, en af livets store begivenheder eller som afslutning på en dejlig middag med gode venner, så kan den iskolde og herlige mundfuld noget ganske særligt.

Nogle mener, at man sagtens kan lave både sorbet og legerede iscremer uden en ismaskine. Selvfølgelig kan man det. Man kan også sagtens spille tennis med en skovl – det bliver så bare et anderledes spil og resultatet bliver et andet.

Jeg bruger glukosesirup i mange af mine is-opskrifter, og det gør jeg, fordi det har en stabiliserende virkning, som er god for konsistensen. Du kan godt udskifte det med sukker, men det vil have en indvirkning på det endelige resultat.

Husk også, at en høj sukkermængde er en nødvendighed for isens blødhed. Hvis du skærer ned på mængden, vil du opleve, at din legerede is eller sorbet bliver stenhård efter indfrysningen. Spiritus vil også blødgøre, så hvis du anvender det i en is eller sorbet-base, kan du med fordel skrue en anelse ned for sukkeret.

Er du, som jeg, glad for at fremtrylle lækre sorbeter og cremede, legerede iscremer, så er det helt fantastisk at have det rigtige værktøj ved hånden. Når du først bliver dus med at bruge din nye Blomsterbergs ismaskine, så skal du endelig lege videre med dine egne erfaringer og smagssammensætninger. Det bliver garanteret ikke kun dig selv, der bliver glad for din nye maskine, det gør din familie og dine venner helt sikkert også.

God arbejdslyst i det søde køkken.

Sød hilsen fra
Mette Blomsterberg

Ingenting er som hjemmelaget iskem som kan glede både barn og voksne i alle aldre. Uanset om du bare vil kose deg litt ekstra i sofaen med en god film, slappe av på sofaen, feire en av livets store begivenheter eller avslutte en deilig middag sammen med gode venner, er den iskolde og deilige munnfullen noe helt unikt.

Noen mener at man kan lage både sorbé og iskem uten ismaskin. Naturligvis kan man det. Man kan også spille tennis med en spade, men spillet blir annerledes, og man får et helt annet resultat.

Jeg bruker glukosesirup i mange av isoppskriftene mine, og det gjør jeg fordi det har en stabiliserende virkning som er bra for konsistensen. Du kan godt bytte det ut med sukker, men det vil påvirke resultatet.

Husk også at du må bruke mye sukker for at isen skal bli myk. Hvis du reduserer mengden, vil isen eller sorbéen bli steinhård etter at den er fryst. Brennevin vil også

mykgjøre, så hvis du bruker det i en is eller sorbébase, kan du med fordel redusere sukkermengden litt.

Hvis du, som meg, liker å trylle frem deilige sorbéer og iskem, er det helt fantastisk å ha det riktige verktøyet for oppgaven. Når du først blir vant til å bruke din nye ismaskin fra Blomsterbergs, kan du leke deg med dine egne erfaringer og oppskrifter. Det er ikke bare du som kommer til å bli glad i den nye ismaskinen – det gjør garantert familie og venner også.

God arbejdslyst i det søte kjøkkenet.

Med søt hilsen
Mette Blomsterberg

Det finns inget som kan glädja både barn och vuxna i alla åldrar som hemgjord glass. Oavsett om det bara är för att unna sig något gott i soffan framför en bra film, mysa på terrassen eller balkongen, för att fira någon av livets stora händelser eller som avslutning på en trevlig middag med goda vänner, så är en munfull iskall, läcker glas något alldeles extra.

En del menar att det går alldeles utmärkt att göra både sorbet och glass utan glassmaskin. Det är klart att man kan. Det går att spela tennis med en skyffel också – det blir bara ett annat spel, och resultatet blir ett annat.

Jag använder glukossirap i många av sina glassrecept, och det gör jag för att det har en stabiliserande effekt för som är bra för konsistensen. Det går utmärkt att byta ut glukossirapen mot socker om du vill, men det kommer att påverka slutresultatet.

Kom också ihåg att hög sockerhalt är nödvändigt för att glassen ska bli mjuk. Om du minskar mängden socker, kommer du att upptäcka att din glass eller sorbet blir stenhård efter frysning. Alkohol mjukgör också, så om du använder det i glass eller sorbetbas kan du med fördel dra ner lite på sockret.

Om du som jag gillar att trolle fram läckra sorbeter och krämiga glassar är det helt fantastisk att ha tillgång till rätt verktyg. Kom ihåg att experimentera vidare med dina erfarenheter och smakkompositioner när du har bekantat dig med din nya glassmaskin från Blomsterbergs. Det kommer garanterat inte bara vara du som kommer att gilla din nya maskin, det kommer din familj och dina vänner säkert också göra.

Mycket nöje i det söta köket.

Söta hälsningar från
Mette Blomsterberg





Du får ca. 1,1 liter færdig sorbet.

300 g blåbær
150 g sukker
150 g glukosesirup
2 dl vand
1 dl citronsaft
0,5 dl pasteuriseret æggehvide
2 spsk. ekstra sukker

BLÅBÆRSORBET

Kom blåbær, sukker, glukosesirup, vand og citronsaft op i en gryde. Lad det småkoge i et kvarters tid og tag gryden væk fra varmekilden. Lad det trække med låg på gryden, til det er svalet til 50-60 grader. Blend hele herligheden fint og nedkøl sorbet-basen til 5 grader, gerne natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrejede sorbet. Pisk æggehviderne med en håndmikser, til de netop begynder at 'vokse', og tilsæt så det ekstra sukker mens der piskes, til du har en sej marengs. Den må ikke overpiskes, den skal blot kunne holde sin form. Bland marengsen i den kolde sorbet-base og kom den op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice. Det tager 35-50 minutter, afhængigt af hvor kold basen er.

Din hjemmelavede sorbet er allerbedst nydrevet eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage. Husk altid at lade en dybfrossen sorbet temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.







Du får cirka 1,1 liter ferdig sorbé.

300 g blåbær
150 g sukker
150 g glukosesirup
2 dl vann
1 dl sitronsaft
0,5 dl pasteurisert eggehvite
2 ss ekstra sukker

BLÅBÆRSORBÉ

Hell blåbær, sukker, glukosesirup, vann og sitronsaft i en kjele. La det småkoke i et kvarters tid, og ta deretter kjelen av varmen. La det trekke med lokk på kjelen til det er avkjølt til 50–60 grader. Blend ingrediensene og avkjøl sorbébasen til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren slik at den er iskald når den «mottar» den ferdige sorbéen. Visp eggehvitene med en håndmikser til de akkurat har begynt å «vokse», og tilsett deretter det ekstra sukkeret mens du visper, slik at du får en seig marengs. Du må ikke vispe for mye. Blandingen skal bare kunne holde formen.

Bland marengsen i den kalde sorbébasen, hell blandingen i bollen til ismaskinen og kjør den til den har konsistens som stabil softis.

Det tar 35–50 minutter, avhengig av hvor kald basen er. Den hjemmelagde sorbéen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfrossen sorbé tempereres i minimum et kvarter før du skal nyte den.



Du får ca 1,1 liter färdig sorbet.

300 g blåbär
150 g socker
150 g glukossirap
2 dl vatten
1 dl citronsaft
0,5 dl pastöriserad äggvita
2 msk extra socker

BLÅBÄRSSORBET

Lägg blåbär, socker, glukossirap, vatten och citronsaft i en kastrull. Låt sjuda i en kvart och ta sedan bort kastrullen från värmekällan. Låt blandningen dra med lock på kastrullen tills den har svalnat till 50-60 grader. Blanda ordentligt och kyl sorbetbasen till 5 grader, gärna över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade sorbeten ska hällas över i den.

Vispa äggvitorna med en stavmixer tills de precis börjar "växa", och tillsätt därefter det extra sockret under omrörning tills du får en seg maräng. Det är viktigt att äggvitorna inte vispas för hårt, marängen ska bara precis behålla sin form.

Blanda i marängen i den kalla sorbetbasen och häll över i glassmaskinens skål och blanda tills marängen har samma konsistens som stabil mjukglass. Det tar 35-50 minuter beroende på hur kall sorbetbasen är.

Din hemgjorda sorbet smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfrost sorbet tempereras minimum en kvart innan den äts.



Du får ca. 1,4 liter færdig sorbet.

2 usprøjtede citroner
1,5 dl yderligere citronsaft
250 g sukker
300 g glukosesirup
4 dl vand
1 dl pasteuriseret æggehvite
2 spsk. ekstra sukker

CITRONSORBET

Vask citronerne og riv det yderste af skallen på et fint citrusjern direkte ned i en gryde. Pres saften fra citronerne ned i gryden og tilføj resten af citronsaften sammen med sukker, glukosesirup og vand. Giv det hele et kort opkog, og tag derefter gryden væk fra varmekilden. Passer det hele igennem en sigte og nedkøl sorbet-basen til 5 grader, gerne natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrejede sorbet. Pisk æggeghviderne med en håndmikser, til de netop begynder at 'vokse', og tilsæt så det ekstra sukker mens der piskes, til du har en sej marengs. Den må ikke overpiskes, den skal blot kunne holde sin form.

Bland marengsen i den kolde sorbet-base og kom den op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice. Det tager 40-60 minutter, afhængigt af hvor kold din base er.

Din hjemmelavede sorbet er allerbedst nydrevet eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage. Husk altid at lade en dybfrossen sorbet temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.

ET LILLE TIP: Prøv at tilsætte 0,5 tsk. friskkværnet sort peber, når du når til marengsen. Det giver et krydret og frækt pift til din citronsorbet, og på denne måde kan den forvandles til en fin mundrensende mellemret imellem flere salte retter.





Du får cirka 1,4 liter ferdig sorbé.

2 usprøytete sitroner
1,5 dl ekstra sitronsaft
250 g sukker
300 g glukosesirup
4 dl vann
1 dl pasteurisert eggehvite
2 ss ekstra sukker

SITRONSORBÉ

Vask sitronene og riv det ytterste av skallet på et fint sitrusjern rett ned i en kjele. Press saften fra sitronene ned i kjelen, og tilsett den ekstra sitronsaften sammen med sukker, glukosesirup og vann. Gi blandingen et kort oppkok, og ta deretter kjelen av varmen. Sil blandingen, og avkjøl sorbébasen til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren slik at den er iskald når den «mottar» den ferdige sorbéen. Visp eggehvite med en håndmikser til de akkurat har begynt å «vokse», og tilsett deretter det ekstra sukkeret mens du visper, slik at du får en seig marengs. Du må ikke vispe for mye. Blandingen skal bare kunne holde formen.

Bland marengsen i den kalde sorbébasen, hell blandingen i bollen til ismaskinen og kjør den til den har konsistens som stabil softis.

Det tar 40–60 minutter, avhengig av hvor kald basen er.

Den hjemmelagde sorbéen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfrossen sorbé tempereres i minimum et kvarter før du skal nyte den.

ET LITE TIPS: Prøv å tilsette 0,5 ts nymalt svart pepper når du lager marengsen. Det setter en krydret og spennende vri på sorbéen, og på denne måten kan den forvandles til en fin munnrensende mellomrett mellom flere salte retter.



Du får ca 1,4 liter färdig sorbet.

2 obesprutade citroner
1,5 dl ytterligare citronsaft
250 g socker
300 g glukossirap
4 dl vatten
1 dl pastöriserad äggvita
2 msk extra socker

CITRONSORBET

Tvätta citronerna och riv av det yttersta av skalet (zesten) på ett fint citrontjärn direkt ner i en kastrull. Pressa ur saften i citronerna i kastrullen och tillsätt resten av citronsaften tillsammans med socker, glukossirap och vatten. Koka upp kort och ta sedan bort kastrullen från värmekällan. Passera det hela genom en sil och kyl sorbetbasen till 5 grader, gärna över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade sorbeten ska hällas över i den.

Vispa äggvitorna med en stavmixer tills de precis börjar "växa", och tillsätt därefter det extra sockret under omrörning tills du får en seg maräng. Det är viktigt att äggvitorna inte vispas för hårt, marängen ska bara precis behålla sin form.

Blanda i marängen i den kalla sorbetbasen och håll över i glassmaskinens skål och blanda tills marängen har samma konsistens som stabil mjukglass. Det tar 40-60 minuter beroende på hur kall din sorbetbas är.

Din hemgjorda sorbet smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfrysad sorbet tempereras minimum en kvart innan den äts.

ETT LITET TIPS: Prova att tillsätta 0,5 tsk nymalen svartpeppar när du kommer till marängen.

Det ger en kryddig och häftig touch till din citronsorbet, och på så sätt kan den förvandlas till en munrengörande mellanrätt mellan flera salta rätter.



Du får ca. 1,5 liter færdig is.

1.000 ml kokosmælk
(2,5 dåser à 400 ml)
100 g sukker
250 g glukosesirup
30 g fint kokosmel
0,5 tsk. salt

KOKOS-IS (VEGANSK)

Kom kokosmælk, sukker, glukosesirup, kokosmel og salt op i en gryde. Varm det op til kogepunktet og tag derefter gryden væk fra varmekilden. Nedkøl iscremen i køleskabet til 5 grader, gerne til næste dag.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrejede kokos-is. Kom den kolde iscreme op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice. Det tager 45-60 minutter, afhængigt af hvor kold din base er.

Din hjemmelavede is er allerbedst nydrejet eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage.

Husk altid at lade en dybfrossen is temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.







Du får cirka 1,5 liter ferdig is.

1000 ml kokosmelk
(2,5 bokser à 400 ml)
100 g sukker
250 g glukosesirup
30 g fint kokosmel
0,5 ts salt

KOKOS-IS (VEGANSK)

Hell kokosmelk, sukker, glukosesirup, kokosmel og salt i en kjele. Varm blandingen til kokepunktet, og ta deretter kjelen av varmen. Avkjøl iskremen i kjøleskapet til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren slik at den er iskald når den «mottar» den ferdige kokosisen.

Hell den kalde iskremen over i ismaskinens bolle, og kjør den til den har konsistens som en stabil softis. Det tar 45–60 minutter, avhengig av hvor kald basen er.

Den hjemmelagde isen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfryst is tempereres i minimum et kvarters tid før du skal nyte den.





Du får ca 1,5 liter färdig glass.

1000 ml kokosmjölk
(2,5 burkar à 400 ml)
100 g socker
250 g glukossirap
30 g fint kokosmjöl
0,5 tsk salt

KOKOSGLASS (VEGANSK)

Lägg i kokosmjölk, socker, glukossirap, kokosmjöl och salt i en kastrull. Värm upp tills blandningen kokar och ta därefter bort kastrullen från värmekällan. Kyl glassen i kylskåpet till 5 grader, gärna till nästa dag.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade kokosglassen ska hällas i den.

Lägg över den kalla glassen i glassmaskinens skål och blanda tills glassen har samma konsistens som stabil mjukglass. Det tar 45-60 minuter beroende på hur kall din bas är.

Din hemgjorda glass smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfrost glass tempereras minimum en kvart innan den äts.



Du får ca. 1,3 liter færdig sorbet.

450 g rensede og
snittede rabarber
200 g sukker
150 g glukosesirup
3 dl vand
0,5 dl citronsaft
1 dl pasteuriseret æggehvide
2 spsk. ekstra sukker

RABARBERSORBET

Kom de snittede rabarber, sukker, glukosesirup, vand og citronsaft op i en gryde. Lad det småkoge i 20 minutters tid og tag gryden væk fra varmekilden. Lad det trække med låg på gryden, til det er svalet til 50-60 grader. Blend hele herligheden fint. Nedkøl sorbet-basen til 5 grader, gerne natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrejede rabarbersorbet. Pisk æggehviderne med en håndmikser, til de netop begynder at 'vokse', og tilsæt så det ekstra sukker mens der piskes, til du har en sej marengs. Den må ikke overpiskes, den skal blot kunne holde sin form. Bland marengsen i den kolde sorbet-base og kom den op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice.

Din hjemmelavede sorbet er allerbedst nydrevet eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage. Husk altid at lade en dybfrossen sorbet temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.







Du får cirka 1,3 liter ferdig sorbé.

450 g rensset og
kuttet rabarbra
200 g sukker
150 g glukosesirup
3 dl vann
0,5 dl sitronsaft
1 dl pasteurisert eggehvite
2 ss ekstra sukker

RABARBRASORBÉ

Hell rabarbra, sukker, glukosesirup, vann og sitronsaft i en kjele. La blandingen småkoke i rundt 20 minutter og ta deretter kjelen av varmen. La det trekke med lokk på kjelen til det er avkjølt til 50–60 grader. Blend alle ingrediensene godt. Avkjøl sorbébasen til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren, slik at den er iskald når den mottar den ferdige rabarbrasorbéen. Visp eggehvite med en håndmikser til de akkurat har begynt å «vokse», og tilsett deretter det ekstra sukkeret mens du visper, slik at du får en seig marengs. Du må ikke vispe for mye. Blandingen skal bare kunne holde formen.

Bland marengsen i den kalde sorbébasen, hell blandingen i bollen til ismaskinen og kjør den til den har konsistens som stabil softis.

Den hjemmelagde sorbéen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfrossen sorbé tempereres i minimum et kvarter før du skal nyte den.



Du får ca 1,3 liter färdig sorbet.

450 g rensade och
finskurna rabarber
200 g socker
150 g glukossirap
3 dl vatten
0,5 dl citronsaft
1 dl pastöriserad äggvita
2 msk extra socker

RABARBERSORBET

Lägg i de skivade rabarberstjälkarna, socker, glukossirap, vatten och citronsaft i en kastrull. Låt sjuda i ca 20 minuter och ta sedan bort kastrullen från värmekällan. Låt blandningen dra med lock på kastrullen tills den har svalnat till 50-60 grader. Blanda hela härligheten fint. Kyl sorbetbasen till 5 grader, gärna över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade rabarbersorbeten ska hällas i den.

Vispa äggvitorna med en stavmixer tills de precis börjar "växa", och tillsätt därefter det extra sockret under omrörning tills du får en seg maräng. Det är viktigt att äggvitorna inte vispas för hårt, marängen ska bara precis behålla sin form.

Blanda i marängen i den kalla sorbetbasen och häll över i glassmaskinens skål och blanda tills marängen har samma konsistens som stabil mjukglass.

Din hemgjorda sorbet smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfryst sorbet tempereras minimum en kvart innan den äts.



Du får ca. 1,5 liter færdig is.

4 dl mælk
4 dl piskefløde
200 g glukosesirup
0,5-1 hel fed vaniljestang
150 g sukker
120 g æggeblommer
40 g mørke, tynde
chokoladeflager

STRACCIATELLA-IS

Kom mælk, fløde og glukosesirup op i en gryde og varm det roligt op til kogepunktet. Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille glat urtekniv. Mas kornene med en teskefuld af sukkeret, så kornene skilles ad. Pisk vaniljesukker, resten af sukkeret og æggeblommerne kort sammen med en håndmikser.

Når flødeblandingen koger, tages gryden væk fra varmen. Kom 1/3 af den varme fløde op i æggeblandingen og rør godt. Tilsæt endnu 1/3 og rør igen. Hæld dette op i gryden med den resterende varme flødeblanding og rør konstant, samtidig med at du varmer iscremen op til 80-82 grader. Brug et termometer. Den skal blot legere og må under ingen omstændigheder koge!

Hæld iscremen igennem en sigte og ned i en ren beholder.

Nedkøl iscremen til 5 grader, allerhelst natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrejede stracciatella-is. Kom den kolde iscreme op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som blød softice. Det tager 30-50 minutter, afhængigt af hvor kold iscremen er. Tilsæt nu de mørke chokoladeflager og lad dem køre med de sidste 4-5 minutter. Hjælp evt. med fordelingen af chokoladen med en lille silikonedejskraber

Din hjemmelavede is er allerbedst nydret eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage.

Husk altid at lade en dybfrossen is temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.





Du får cirka 1,5 liter ferdig is.

4 dl melk
4 dl kremfløte
200 g glukosesirup
0,5–1 hel, tykk vaniljestang
150 g sukker
120 g eggeplommer
40 g mørke, tynne
sjokoladeflak

STRACCIATELLA-IS

Hell melk, fløte og glukosesirup i en kjele, og varm blandingen sakte til kokepunktet. Skjær vaniljestangen på langs og skrap ut kornene med en liten, glatt urtekniv. Rør kornene inn i en teskje av sukkeret, slik at de skiller seg. Visp vaniljesukker, resten av sukkeret og eggeplommene raskt sammen med en håndmikser.

Ta kjelen av varmen når fløteblandingens koker. Hell 1/3 av den varme fløten over i eggeblanding, og rør godt. Tilsett enda 1/3, og rør igjen. Hell dette over i kjelen med resten av den varme fløteblanding, og rør konstant samtidig som du varmer iskremen opp til 80–82 grader. Bruk et termometer. Blandingens skal bare varmes opp – den må ikke koke! Hell iskremen gjennom en sil og ned i en ren beholder. Avkjøl iskremen til 5 grader, helst over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren, slik at den er iskald når den skal motta den ferdige stracciatella-isen. Hell den kalde iskremen over i ismaskinens bolle, og kjør den til den har konsistens som myk softis. Det tar 30–50 minutter, avhengig av hvor kald iskremen er. Tilsett de mørke sjokoladeflakene, og la dem kjøre med de siste 4–5 minuttene. Du kan eventuelt bruke en liten slikkepott av silikon til å hjelpe til med fordelingen.

Den hjemmelagde isen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dyppfryst is tempereres i minimum et kvarters tid før du skal nyte den.



Du får ca 1,5 liter färdig glass.

4 dl mjölk
4 dl vispgrädde
200 g glukossirap
½-1 hel stor vaniljstång
150 g socker
120 g äggulor
40 g mörka, tunna
chokladflingor

STRACCIATELLAGLASS

Lägg i mjölk, grädde och glukossirap i en kastrull och värm långsamt till kokpunkten. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur kornen med en liten slät örtniv. Blanda vaniljkornen med en tesked av sockret så att kornen skiljs åt. Vispa vaniljsockret, resten av sockret och äggulorna kort med en stavmixer. När gräddblandningen kokar tar du bort kastrullen från värmen. Häll 1/3 av den varma grädden i äggblandningen och rör om väl. Tillsätt ytterligare 1/3 och rör om igen. Häll över detta i kastrullen tillsammans med den resterande gräddblandningen och rör om hela tiden samtidigt som du värmer upp glassen till 80-82 grader. Använd termometer. Den ska bara sjuda och får absolut inte koka! Häll glassen genom en sil och ner i en behållare. Kyl glassen till 5 grader, helst över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade stracciatellaglassen ska hällas i den. Lägg över den kalla glassen i glassmaskinens skål och blanda tills glassen har samma konsistens som mjukglass. Det tar 30-50 minuter beroende på hur kall din glass är. Tillsätt nu de mörka chokladflingorna och blanda i ytterligare 4-5 minuter. Hjälp vid behov till med fördelningen av chokladen med en liten degskrapa av silikon

Din hemgjorda glass smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfrys glass tempereras minimum en kvart innan den äts.

