

NEM CHOKOLADEIS OPSKRIFT UDEN ISMASKINE

Hvis du skal lave en simpel og nem chokoladeis og ikke har en ismaskine, er denne opskrift helt perfekt. Du får en cremet og lækker is, der slet ikke danner ubehagelige iskrystaller, og du behøver heller ikke røre i den, mens den fryser.

•

Til

- 100 g mørk chokolade (70 %)
- 3 dl piskefløde
- $\frac{1}{2}$ ds kondenseret mælk
- $\frac{3}{4}$ dl sødmælk

Hak chokoladen fint. Kom $\frac{1}{3}$ af piskefløden op i en gryde, og bring det i kog. Hæld det over chokoladen lidt ad gangen, så chokoladen smelter, og blandingen bliver ensartet.

Kom resten af piskefløden i en skål sammen med den kondenserede mælk og sødmælken. Pisk, til massen har konsistens som letpisket flødeskum.

Kom lidt af cremen op til chokoladeblandingen, og rør det sammen. Vend derefter de to cremer sammen. Kom det hele i en form, og frys det.

Tag chokoladeisen ud af fryseren 10-15 minutter inden, den skal serveres.

