



Chokoladeis med Adosan, på ismaskine

10 personer

Ingredienser

- 3 stk æggeblommer
- 90 g sukker
- 4 dl piskefløde, fløde 38%
- 80 g mørk chokolade
- 80 g adosan, Kold/Varm, SanaCare

Tip!

Andre varianter af Adosan kan også benyttes

Fremgangsmåde

1. Hæld fløden i en gryde og rør Adosan i fløden mens den endnu er kold
2. Sæt fløden på lavt blus under jævnlig omrøring.
3. Pisk æggeblommerne grundigt med sukker og pisk det sammen med fløden i gryden
4. Smelt chokoladen over vandbad og pisk den i fløden
5. Pisk ismassen videre i gryden ved lavt blus, til den er tyk og cremet.
6. Lad blandingen køle af
7. Hæld massen på din ismaskine og lad isen nedkøle i ca 40 minutter.

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (71 g)
Energi	1615 kJ	1147 kJ
Protein	9,29 g	6,6 g
Kulhydrat, tilgængelig	24,7 g	17,6 g
Fedt	28,1 g	20 g