

Kaffeis

En lækker og cremet is med fyldig kaffesmag – vi lover ikke, at en portion er nok, så god er den!

Når først du begynder at eksperimentere med at lave is selv, er det svært at stoppe. Der er så mange smage og konsistenser at prøve af. Vi er – naturligvis – fan af kaffeis, hvor de fede og cremede fra fløden bliver mødt med intensitet fra kaffen.

Her har vi prøvet at lave isen med en af vores aromakaffer, hvor den lækre colombianske bønne har fået et delikat twist af chokolade. Er du mere til hasselnød, toffee, orange chokolade eller noget fjerde, skal du bare prøve dig frem!



Det vigtigste når du laver is, er at du hele tiden smager - skal den have mere kaffe? Eller mere chokolade? Når du er tilfreds med smagen, skal den på køl. I modsætning til hos ismanden, bestemmer du helt selv her - og med ismaskinen, får I samme lækre konsistens.

Server isen sammen med en kop nybrygget kaffe, af samme slags som du puttede i massen.

Ingredienser:

- 3 store spsk. [chokoladekaffe](#) med mørk og fyldig chokoladesmag.
- 125 g rørsukker
- 2,5 dl fløde
- 2,5 dl sødmælk
- 6 pasteuriserede æggeblommer
- 2 lange teposer

Fremgangsmåde:

1. Først opvarmer du mælk og fløde i en kasserolle. Pas på, det ikke brænder på og ikke koger.
2. Mal chokoladekaffen fint. Tag de to lange teposer, som du fylder hver med 1 stor spsk. formalet kaffe. Læg teposerne i den varme mælk. Lad dem blive der i 4-5 minutter. Jo længere de bliver der i, des mere intens kaffesmag.
3. Samtidig pister du æggeblommer og rørsukker sammen, så det bliver en luftig æggesnaps.
4. Tag teposerne op og hæld en spsk. malet chokoladekaffe i. Det vil give lidt mere smag samt skabe struktur.
5. Mens kaffeblandingen stadig er varm, blander du det sammen med æggesnapsen lidt efter lidt. Kom en tynd stråle mælk i æggeblandingen, mens du pisker. Rør mere og mere mælk i, indtil det er blandet godt sammen.

6. Kom blandingen tilbage i gryden og varm langsomt op til 85 grader, mens du hele tiden rører rundt. Det må endelig ikke koge, men skal blot lige tykne en anelse.
Har du ikke et termometer, kan du holde øje med, at massen tykner og begynder at ryge, så er den færdig.
7. Tag massen af komfuret. Smag til – skal der mere kaffe i? Eller chokolade?
8. Når du er tilfreds, lader du det køle ned.
9. Kør massen i ismaskinen i ca 1 time. Hvis du vil have chokoladestykker i din is, skal du først putte dem i efter ca 20 minutter, da de ellers smelter i massen.
10. Når den er rørt, putter du den i fryseren. Efter et par timer i fryseren har du en skøn kaffeis med cremet konsistens.