

# Kaffeispinde

Det er måske lidt mere besværligt at lave sine egne ispinde, men det er det hele værd! Du kan lave præcis den smag, du ønsker, bruge de ingredienser du ønsker – og lave lige så mange du ønsker.

Der findes mange forskellige forme til ispinde, som du både kan købe online eller i supermarkedet. Har du ikke en form i skabet, kan du i stedet bruge plastikkrus. Hæld massen op, stik en pind i og dæk den til med husholdningsfilm, inden du kommer dem i fryseren. Det er både hurtigt og nemt.



## Ingredienser:

- 15 g instantkaffe, fx Classic Øko-Fairtrade, der giver en blød og fyldig kaffesmag med en behagelig syrlighed
- 2 dl piskefløde
- 2 dl sødmælk
- 2 tsk vaniljepulver
- 4 past. æggeblommer (2 bægere)
- 125 g rørsukker
- Isforme

## Fremgangsmåde:

1. Først opvarmer du mælk, fløde og instantkaffe i en kasserolle. Pas på, det ikke brænder på og ikke koger.
2. Pisk æggeblommer og rørsukker sammen, så det bliver en luftig æggesnaps.
3. 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.
4. 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.
5. Tag massen af komfuret. Smag til – skal der mere kaffe i?
6. Når du er tilfreds, lader du det køle ned.
7. Har du en ismaskine, kan massen køres her på i 15-20 minutter, inden du hælder det over i ispindeformene. Har du ikke en ismaskine, så kom ismassen i en lufttæt beholder på frys. Rør i massen hver halve time, indtil den er mere fast og klar til ispindeformene. På den måde undgår du, at ispindene krystalliserer.
8. Spis dem alene eller i godt selskab

### Tip:

*Du kan pynte dine ispinde ved fx at hælde flydende chokolade over hver ispind. Drys evt. med hakkede ristede nødder. Læg dem tilbage i fryseren på bagepapir, til chokoladen er størknet, eller de skal spises.*