

Chokoladekegle med karamelis

Du kan bruge lige den chokolade du synes er bedst. Her har jeg brugt mælkechokolade, for den synes jeg passer bedst til karamelisen.

Jeg starter to dage før serveringen med at koge den kondenserede mælk til karamel. Og dagen før laver jeg chokoladekegler og isen.



5 kegler

Chokoladekegle

150 g mælkechokolade

Karamelis

4 æggeblommer

4-5 spsk rørsukker

5 dl fløde

1 dåse kondenseret mælk

Karamel

Kom dåsen med kondenseret mælk i en gryde og fyld vand i så det står et par cm over dåsen.

Lad vandet småkoge i tre timer. Det er meget vigtigt, at der hele tiden er vand over dåsen.

Lad det derefter køle helt af før du åbner dåsen.

Chokoladekegler

Klip tre cirkler ud af bagepapir (jeg brugte en middagstallerken som skabelon) og klip dem over på midten, så der er seks halvcirkler.

Form halvcirklerne til kræmmerhuse og klister dem sammen med lim.

Mine blev lidt store i omkredsen, så næste gang laver jeg kræmmerhusene lidt tyndere.

Sæt kræmmerhusene i glas så de står stabilt.



Smelt chokoladen over vandbad - du kan evt temperere den.

Pensl indersiden af kræmmerhusene med et tyndt lag chokolade og sæt dem i fryseren til isen er klar.



Karamelis

Pisk fløden let.

Pisk æggeblommer og sukker hvidt og skummende.

Pisk karamellen godt i.

Vend fløden i æggemassen og kør den på ismaskinen eller kom den i fryseren til den er let frosset.

Fyld isen i chokoladekeglerne og sæt i fryseren igen.

Lige inden de skal serveres fjernes bagepapiret forsigtigt fra keglerne.



Jeg serverede dem som en del af en desserttallerken med et vaffelrør med karamel og et lille glas med hvid chokolademousse.

