



## Kaffeiskrem med kondensert melk

### Ingredienser

- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 350 g søt, kondensert melk (1 boks, se tips)
- ♥ 4 ss espressopulver
- ♥ 4 ss Tia Maria kaffelikør

### Pynt:

- ♥ trefarget sjokoladestrøssel eller annen sjokoladepynt



### Fremgangsmåte

Ha kremfløten, søtet kondensert melk, espressopulver og kaffelikør i en vispebolle og pisk ingrediensene sammen med elektrisk mikser til du får en myk, stivpisket krem.

Fordel iskremblandingen i en boks eller bruk iskrembegre som jeg har gjort her.

Dryss over sjokoladestrøssel eller annet du liker.

Sett i fryseren i minst 4 timer slik at iskremblandingen blir til fast iskrem.

Tin isen i et par minutter før servering.

### Tips

♥ Det er veldig viktig at du bruker søtet kondensert melk og ikke vikingmelk. Begge deler selges på hermetikkboks i de fleste store matvarebutikkene, men produktene er veldig forskjellige. Vikingmelk er usøtet og er hvit og tyntflytende omtrent som

vanlig melk. Søtet kondensert melk, som du skal bruke her, er imidlertid tykk i konsistensen og gulaktig i fargen. 350 g tilsvarer omtrent 1 boks søtet kondensert melk.

♥ Espressopulver fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (står sammen med vanlig kaffepulver i butikkhyllene, jeg bruker merket Nescafe). Det fine med espressopulver er at det løser seg så fint opp selv om iskremblandingen er kald (i motsetning til vanlig frysetørret kaffepulver).

♥ Tia Maria kjøpes på polet. Det går fint å bruke annen type kaffelikør slik som f eks Kahlua.

♥ Det blir nokså kraftig kaffesmak på denne isen. Vil du ha litt mildere smak, er det bare å halvere mengden kaffepulver og kaffelikør.

♥ Isbegre få kjøpt i flere store matbutikker og butikker som Nille, Clas Ohlson, IKEA og interiørbutikker. De kule isbegrene du ser på bildet er av merket Miss Etoile. Jeg har kjøpt dem i København (Magasin Du Nord på Kongens Nytorv har mye fra Miss Etoile), men Miss Etoile føres av flere norske butikker, så kanskje du får tak i dem i Norge også.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaffeiskrem-med-kondensert-melk>