|  |
| --- |
| Loge-banner2 |

Espresso istærte

Dato: 1-11-2014

Vin serveret til: Kaffe serveret

# Hovedingredienser

* + Kiksebund med chokolade
  + Espresso is
  + En springform, O 24 cm

# Kiksebund med chokolade

* + 250 g Digestive-kiks
  + 150 g smør
  + 50 g mørk chokolade

# Espresso is

* + 1 spsk. instant kaffepulver
  + 4 dl piskefløde
  + 2 æggeblommer, pasteuriserede
  + 1 dl flormelis

# Hindbær coulis

* + 250 gram frosne hindbær
  + 2-3 spsk. flormelis
  + Lidt vand (ca.. 1 spsk.)

# Tilberedning

**Kiksebund med chokolade**

Beklæd springformen med bagepapir. Knus kiksene fint, fx ved at lægge dem i en frysepose og slå på dem med en kagerulle. Smelt smørret i en kasserolle ved svag varme, og lad det køle lidt af.  
  
Hak chokoladen fint. Bland kiks, smør og chokolade grundigt i en skal, og pres blandingen ned i bunden af springformen i et jævnt og glat lag. Stil formen i køleskabet, mens du laver iscremen.  
  
**Espresso is**  
Kom kaffen i en kop, og knus den til fint pulver med bagsiden af en ske. Bland fløde og den knuste kaffe i en skal, og pisk det til let kaffeflødeskum med en elpisker. Pisk æggeblommer og flormelis sammen i en anden skal med elpiskeren. Vend forsigtigt kaffeflødeskummet i med en ske, så du far en jævn og luftig iscreme. Fordel iscremen oven på kiksebunden i formen. Dæk den med husholdningsfilm, og stil den i fryseren i mindst 4 timer, gerne til næste dag.

**Hindbær coulis**

Bring hindbær, flormelis og meget lidt vand i kog i få minutter. Den kogte coulis blendes og sies efterfølgende og sættes i køleskab.

**Servering**  
Tag espresso-istærten ud af fryseren 20 minutter for servering. Pynt den med hindbær coulis.