

Mars rjóma ís

Hráefni

250 ml	mjólk
500 ml	rjómi
50 gr	sykur
4 stk	Mars súkkulaði
1/8 tsk	xanthan gum
100 gr	suðusúkkulaði
5	eggjarauður

Aðferð

- Brytjið súkkulaðið í grófa bita og geymið.
- Hellið mjólkinni og rjómanum í pott og hitið að suðumarki.
- Þeytið vel saman sykrinum og eggja rauðunum eða þartil rauðurnar verða ljós rauðar.
- Hellið svo hægt 1 bolla af heitri mjólkur blöndunni saman við þeyttingin á meðan hrært er.
- Eggja þeytingnum er svo hellt aftur í pottin með mjólkur blöndunni og hitað að 75°C - blandan á að þykkna örlítið.
** (ef hitinn á blöndunni fer mikið yfir 75°C eldast eggjin og verður blandan kekkjót)
* Á meðan blandan er heit, bætið súkkulað bitunum úti og hrærið.
- Stráið Xantha Gum í blönduna meðan er hrært í.