

# Mars rjóma ís

## Hráefni

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