



Chokolade-portvinsis

I Dourodalen i Portugal har jeg smagt en meget lækker portvinsis. Og kvinden bag opskriften var så sød at fortælle mig, hvordan hun laver isen. Derfor måtte jeg i gang med at eksperimentere. Jeg bruger ikke en ismaskine, og isen skal ikke røres rundt. Dertil kommer det lille ekstra: Jeg kunne altså ikke lade være med at komme kakao i. Det passer så godt til et køligt glas portvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 20 minutter + 8 timer i fryser
Antal personer: 10

Ingredienser

- Ca. 1 dl portvin
- 2 spsk. kakao
- ½ liter piskefløde
- ½ dåse sødet, kondenseret mælk (findes i velassorterede supermarkeder)

Pynt: 50 g god mørk chokolade (hakket) og nogle af sæsonens blå bær (solbær, blåbær eller brombær)

Fremgangsmåde

Pisk fløde, kondenseret mælk og kakao i nogle minutter, til massen bliver tyk og luftig. Kom portvinen i. Rør, til det bliver en ensartet creme. Smag den til, og kom evt. lidt mere kondenseret mælk i for en sødere smag. Hæld iscremen i en beholder med låg og sæt den i fryseren i mindst 8 timer.

Serveringsforslag: Isen drysses med bær og hakket chokolade lige før servering. Prøv også isen med et stykke dessert-chokoladecake til eller rosiner marineret i lidt portvin. Resten af den kondenserede mælk kan du gemme i køleskabet i en plastbeholder. Du kan fx bruge den som dessertsauce eller til at dryppe på pandekager i stedet for ahornsirup.

Ekstra info: For en mere intens smag kan du sagtens tilsætte yderligere 1 dl portvin, men sørg så for at servere isen straks, da alkoholen får den til at smelte meget hurtigere.

Is til børnene får du ved at udelade portvinen ;-)



Til denne ret anbefaler vi



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal

Varenr. 4062336

