

Iskrem

Dersom du har blåst ut ein del egg, så kan det vere fint å bruke innmaten til noko godt. Her er ei enkel oppskrift på iskrem.

Dette trenger du:

- 3 dl kremfløyte
- 1 spiseskei sukker
- Frø av 1 vaniljestang eller 1 spiseskei vaniljesukker
- 6 egg
- 6 spiseskeier sukker
- Ev. Oreokjeks eller likanande
- Elektrisk miksar



Slik gjer du:

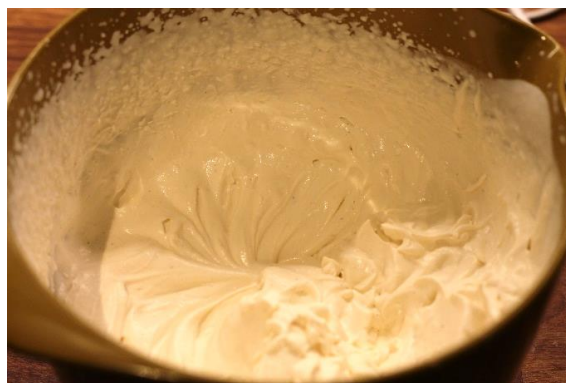
Ha kremfløyte, 1 spiseskei sukker og frø av vaniljestang/vaniljesukker i ein bolle. Pisk saman til krem.

Ha 6 egg og 6 spiseskeier sukker i ein bolle og pisk saman til eggedosis.

Bland saman eggedosisen og kremen. Pass på å ikkje røre altfor hardt, men vende det inn, slik at lufta i eggedosisen ikkje går ut.

Om du har ei ismaskin, kan du lage isen i denne. Om ikkje, så tar du blandinga i ein behaldar og har den i frysaaren. Pass på røre litt i isen kvar halvtime dei første timane. Den er ferdig etter 4-6 timar.

Om du har lyst å ha kjeks, sjokolade eller noko anna godt i, vender du det inn i isen når den har begynt å stivne litt. Ha også litt opp på toppen, til pynt.





Lykke til!