

HJEMMELAVET IS

4 personer

½ l piskefløde

3 æggeblommer

60 g sukker (¾ dl)

Korn af ½ stang vanilje



Pisk fløden stiv. Pisk æggeblommer, sukker og vanilje til luftig æggesnaps. Vend forsigtigt flødeskummet i æggesnapsen. Hæld cremen i en isform. Dæk med tætsluttende låg eller alufolie. Sæt cremen i dybfryser, og frys den 4-5 timer.

Tips: Bland evt. hakket chokolade eller hindbær i cremen inden den fryses.