Lettvint bringebæris



Ingredienser

250 g frosne bringebær
3 dl kremfløte
1 dl melis (se tips)

Pynt:
friske bringebær

Fremgangsmåte

Ha frosne bringebær i en food processor sammen med kald kremfløte og ønsket mengde melis (se tips). Kjør til du får en jevn og myk iskrem.

Fordel iskremen i porsjonsglass, pynt med et bringebær og server umiddelbart!

Tips

♥ For at denne iskremen skal bli vellykket, er det helt avgjørende at bringebærene er skikkelig frosne og harde. Det er også en fordel at kremfløten kommer helt kald rett fra kjøleskapet.

♥ Bruk mengde melis etter smak. Jeg liker det jo søtt som dere vet, men det kan hende at noen foretrekker mindre melis enn det jeg har angitt i oppskriften. Smak deg til!

♥ Husk at du ikke må kjøre iskremen for lenge i food processoren, for da blir den for bløt. Like viktig er det at isen serveres med en gang den er klar!

♥ Is du måtte få til overs kan has i små porsjonsformer og settes i fryseren, men det må sies at denne iskremen her smaker aller best helt nylaget!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lettvint-bringebaeris