# Iskremdessert med mandler og blåbær




**Ingredienser**

Iskremkuler:
vaniljeiskrem (se tips)
mandelflarn

Servering:
friske blåbær
blåbærsyltetøy (se tips)

**Fremgangsmåte**

Gjør klar en suppeskål eller lignende med mandelflarn i.

La vaniljeiskremen stå i romtemperatur til den er såpass myk at du kan forme isen til store, runde kuler. Bruk en iskremskje til å lage en iskremkule og glatt til kulen med en spiseskje. Legg iskremkulen i bollen med mandelflarn. Rull iskulen forsiktig rundt med fingrene så mandelflarn fester seg rundt hele kulen. Gjenta prosessen og lag så mange iskremkuler du trenger.

Sett de ferdige iskremkulene på et brett i fryseren etter hvert som de er ferdige og la de stå der frem til servering.

Rett før servering danderes iskremkuler på dessertskåler sammen med friske blåbær og godt blåbærsyltetøy.

**Tips**

Bruk vaniljeis av god kvalitet, for eksempel fra Mövenpick som lages med ekte vanilje.

Bruk også blåbærsyltetøy av god kvalitet. Jeg har brukt rørt blåbærsyltetøy fra Nora som selges i frossen tilstand (1 pk er på 280 g).

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskremdessert-med-mandler-og-blabaer