Skogsbæris



Ingredienser

♥ 5 eggeplommer
♥ 3 dl sukker
♥ 300 g frosne skogsbær (se tips)
♥ 6,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Tin de frosne bærene og knus de lett med en gaffel.

Pisk eggeplommer og sukker til du får en tykk og lys eggedosis (den vil fortsatt være litt "sukrete", men sukkerkornene vil løse seg opp i isen etter hvert).

Bland de knuste bærene og all saften fra bærene i eggedosisen.

Pisk kremfløten til tykk og luftig krem. Vend dette inn i iskremblandingen. Rør blandingen luftig med en stålvisp slik at kremen blander seg godt med resten.

Ha blandingen i en iskremmaskin og nyt isen når den er ferdig, eller - hvis du ikke har iskremmaskin - ha blandingen direkte i en boks eller skål som du setter i fryseren i noen timer, og gjerne over natten, til isen er helt frossen.

Tin isen i 15-20 minutter før servering slik at den blir passe myk og serveringsklar.

Tips

♥ Frossen skogsbærblandingen fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Det er lurt å tine bærene før de blandes med eggedosisen. Dette for å unngå at

skogsbærene blir som små, harde kuler i isen. Ved å tine bærene og deretter knuse dem, vil all den deilige smaken og herlige fargen fra bærene blande seg i iskremen. Resultatet blir en rosa is med nydelig smak!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skogsbaeris