Sitronis

Ingredienser



♥ 6 eggeplommer
♥ 175 g sukker
♥ revet skall av 1 stor sitron (se tips)
♥ 1 dl presset sitronsaft (se tips)
♥ 6 dl kremfløte
♥ 4 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til blandingen blir tykk, kremete og lysegul.

Riv skallet fra sitronen (se tips) og bland i. Press deretter sitronsaft og mål opp 1 dl som du også rører inn i eggedosisen.

Pisk kremfløten til myk og luftig krem for seg i en annen bolle. Vend vaniljesukkeret inn i kremen. Bland kremen deretter inn i sitronblandingen. Rør godt.

Hell iskremblandingen i en form rom rommer ca. 1,5 liter og sett i fryseren over natten. Du kan røre i isen av og til under innfrysingen, men det er ikke absolutt nødvendig.

La den frosne sitronisen tine i 5 minutter før servering.

Tips

♥ Husk å bare rive det gule skallet av sitronen, for det hvite under det gule skallet gir bitter smak. Bruk helst økologisk sitron for å unngå sprøytemidler i skallet.

♥ Du bruker 1-2 sitroner for å få 1 dl presset sitronsaft (antall avhenger av hvor store og hvor saftige sitronene er).

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

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