



Jorbæris

½ l. piskefløde

500 g. jordbær friske eller frosne

180 g. sukker

8 æggeblommer Skoldede æg..!

korn fra 1 stang vanille

- Sæt en gryde vand over.
- Skold alle æggene 5 sek. Brug en spiseske.
- Køl ned i en skål med koldt vand
- Flormelis, æggeblommerne og vanillen piskes lyse og skummende i ca. 15 min.
- Piskefløden piskes til skum. Jordbærrene blendes.
- Bland det hele og hæld blandingen op i en form. Stilles i fryseren i mindst 3 timer.
- Denne jordbæris får den almindelige Regnbue-is til at minde om en kemikaliefabrik.

