



Velegnet til frysning

Ingredienser

1 vanillestang
1 dåse kondenseret mælk, 397 g
6 dl piskefløde
1 spsk. citronsaft
8-10 makroner

Syrlig æblemos:

6 æbler
1 spsk. sukker
Pynt:
8-10 makroner

Beskrivelse

Syrlig æblemos:

Æblerne skrælles og skæres i tern, som straks lægges i vand i en gryde. Hæld vandet fra, men lad en lille smule være i bunden af gryden. Kog æblerne til de er møre og pisk æblemosen igennem med et piskeris. Tilsæt sukker. Lad æblemosen afkøle helt.

Æbleis:

Rør kornene fra vanillestangen ud i den kondenserede mælk. Tilsæt piskefløde og pisk det til en tyk creme. Rør citronsaft og syrlig æblemos i. Knus makroner og bland dem i.

Hæld ismassen i en kageform (2 liter) og stil den i fryseren i mindst 6 timer.

Pynt isen med makroner efter 30 minutter på frost.