



Velegnet til frysning

## Ingredienser

Rabarberkompot:

375 g rabarber

125 g sukker

½ tsk. vanillesukker

1 blad husblas

Iscreme:

3 pasteuriserede æggeblommer

60 g flormelis

½ tsk. vanillesukker

5 dl piskefløde

Pynt: Små sukkerkogte rabarberstykker

Tilbehør: Sprøde småkager

## Beskrivelse

Rabarberkompot:

Læg husblasen i blød i koldt vand. Rens og snit rabarberne og bring dem langsomt i kog i en gryde sammen med sukker og vanillesukker. Lad dem småkoge ved svag varme uden låg i 10-15 minutter, til de er møre. Rør nu og da i dem. Sluk under gryden, kram husblasen fri for vand og smelt den i den varme rabarberkompot. Lad rabarberkompotten køle af uden at stivne.

Iscreme:

Pisk æggeblommer, flormelis og vanillesukker sammen til massen har en luftig konsistens. Pisk fløden let. Rør flødeskum i æggemassen. Vend forsigtigt den afkølede rabarberkompot i iscremen. Hæld rabarbercremen i en fryseegnet beholder og lad den fryse i mindst 4 timer.

Sukkerkogte rabarberstykker:

Som til rabarberkompot, men rabarberne skal kun koge ca. 5 minutter, så de ikke koger ud.

Ved servering pyntes isen med små sukkerkogte rabarberstykker. Kan også serveres med sprøde småkager.