



Velegnet til frysning

Ingredienser

4 pasteuriserede æggeblommer

1 dl sukker

½ liter piskefløde

400 g brombær

200 g sukker

saften af ½ citron

Beskrivelse

Æggeblommerne piskes i 8 minutter med 1 dl sukker til en tyk æggesnaps. Fløden piskes stiv og blandes i æggesnapsen. Brombærerne blendes grundigt med sukker. Citronsaft tilsættes. Brombærmassen vendes forsigtigt i ismassen. Man kan sagtens bruge frosne bær. De skal blot tages ud af fryseren ½ time før tilberedning. Isen sættes i fryseren i et døgn.