



Velegnet til frysning

Ingredienser

2 dl vand

1½ dl lys muskovado-sukker

3 lakridsrødder

5 æggeblommer

75 g sukker

½ l piskefløde

4 knuste tyrkiske peber bolcher

1 ananas - skåret i mindre skiver

100 g blåbær

evt. frisk mynte

Beskrivelse

Vand og sukker bringes til kogepunktet sammen med lakridsrødderne. Det koges til væsken får en sirupslignende konsistens. Sæt væsken til side og lad den trække minimum en time med lakridsrødderne i.

Tag lakridsrødderne op og kom den kolde sirup i æggeblommerne sammen med almindeligt sukker og pisk det til det bliver lyst og luftigt. Pisk fløden og vend den i sammen med de knuste tyrkiske peber bolcher og fyld isen i en form og frys den 3-4 timer. Lakridsrødderne giver kun en let smag af lakrids. Hvis du kan lide stærk lakridssmag, så knus ekstra tyrkiske peberbolcher i en morter og rør dem i isen.

Grill ananasstykkerne - 2 minutter på hver side.

Afkøl ananasstykkerne, så isen ikke hurtigt smelter ved serveringen. Anret kugler af lakridsis sammen med grillede ananasstykker, blåbær og mynte.