



Velegnet til frysning

Ingredienser

3 æggeblommer
85 g sukker
1 dl ahornsirup
3 dl piskefløde
75 g hakkede valnødder

Tilbehør: Syltede pærer

Pynt: Chokoladespåner

Beskrivelse

Rør æggeblommer sammen i en skål. Bland sukker og ahornsirup i en gryde og varm blandingen op til kogepunktet. Hæld den varme sirup i æggeblommerne under kraftig piskning. Pisk til en tyk creme. Pisk fløden til flødeskum, som forsigtigt vendes i æggeblandingen. Vend til sidst valnødderne i og stil isen i fryseren.