

TRIN FOR TRIN



Den er god at have i fryseren, ikke mindst til julens selskabelighed. Den kan laves i god tid og fryses, evt. helt færdig

SÅDAN LAVER DU

EN DEJLIG HJEMMELAVET JULEIS

(6-8 personer)

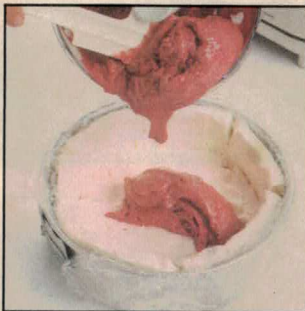
- 1 1/2 l vanilleis
- 500 g frosne hindbær eller jordbær
- sukker efter smag
- 3/4-1 dl flormelis
- 2 dl cremefraiche
- 1 tsk. vanillesukker
- 1 marengsbund, ca. 20-22 cm i diam. (købes færdig)
- plastfolie
- Pynt:
- 1/4 l piskefløde
- fine valnødekerner
- chokoladepastiller
- røde cocktailbær

Beklæd formen med plastfolie. Skær isen i 1 cm tykke skiver og sæt dem langs formens kant og bund, så den dækkes. Sæt den atter i fryseren.



Kør de frosne bær i foodprocessor (eller ad nogle gange i blender) sammen med flormelis, vanillesukker og cremefraiche.

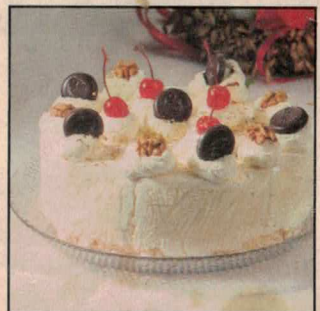
Tag formen ud af fryseren og fordel frugtisen heri.



Dæk med marengsbunden, som evt. må skæres lidt til.



Pak folien omkring og sæt isen i fryseren mindst 3-4 timer, gerne længere. Tag isen ud af formen og fjern folien. Anret isen på et fad og sprøjt flødeskumstoppe på den. Pynt med fine valnødder, chokoladestykker og røde bær



TIPS! Tag isen ud af fryseren ca. en halv time før, den skal serveres, så den ikke er alt for hård.