

Hjemmelavet is med solbær

Opskrift til 2-3 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

3 timer

Samlet tid

3 timer og 15 minutter

Ingredienser

- 1/4 liter piskefløde
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 40 g sukker
- 3 store spsk. græsk yoghurt
- 3 tsk. marmelade (jeg bruger solbærmarmelade fra Skælskør)

Sådan gør du

1. Pisk fløden til en let skum
2. I en anden skål pisker du æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps
3. Vend begge dele sammen og tilføj også græsk yoghurt, som vendes med rundt
4. Kom det i en bøtte og stil det i fryseren i 2 timer
5. Kom marmeladen ved og stryg forsigtigt rundt, så det kun blandes meget let
6. Stil tilbage i fryseren i en times tid, til det har sat sig
7. Kom i isvafles eller i hjemmebagte vafles