

Rabarberis

Opskrift til 6-8

Forberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Vaniljeis

- 200 g kondenseret mælk
- 1/4 liter piskefløde
- 1/2 vaniljestang

Rabarberkompot

- 125 g rabarber
- 2 tsk. vaniljesukker
- 2 små spsk. sukker
- 1/2 dl vand

Knas

- 50 g hvedemel
- 50 g kold smør
- 50 g sukker
- et lille nip salt

Sådan gør du

KOMPOT:

1. Skær så lidt som muligt af den røde ende af rabarbereren og et stykke af den grønne ende fra. Skyl dem godt og snit i mindre stykker.
2. Kom dem i en gryde med lidt vand, vaniljesukker og sukker
3. Lad det småsimre i små 10 minutter, til det begynder at ligne en kompot. Du kan give det en tur med stavblenderen, hvis du synes. Det kan også være en lidt grovere kompot der blot er rørt sammen og ikke blendet. Stil på køl imens du laver din is og knas.

VANILJEIS:

1. Pisk kondenseret mælk, piskefløde og kornene fra vaniljestangen sammen, til det har en cremet og flødeskums lignende konsistens.
2. Stil på køl imens du laver knas

KNAS:

- Bland mel, sukker og koldt smør sammen i en skål. Mos det godt sammen med fingrene og smuldr det ud på en bageplade beklædt med bagepapir
- Bag ved 175 grader varmluft i 10 minutters tid, til det er gyldent.
- Lad det køle af, og bræk det derefter i mindre stykker

SAML DIN IS:

1. Tag en form frem, du ønsker at bruge. Jeg bruger en rugbrødsform.
2. Kom lidt af flødeskummen her i, så lidt kompot og så lidt knas. Rør det forsigtigt let sammen. Kom så et lag mere af hver, som du også rører en lille smule ind i hinanden.
3. Stil på køl i 2-3 timer, eller mere.
4. Spis som det er, eller kom det i isvafler