



## Lav flødeis i sneen – opgave nr. 2

Start med at se filmen med beskrivelsen af hvordan man gør.

<https://samvirke.dk/artikler/is-paa-2-minutter-med-isterninger-og-salt>

Men brug nedestående opskrift på ismasse i stedet, da den er uden at kogning. Og dermed hurtigere.

### Ingredienser

3 dl piskefløde, gerne så frisk som mulig, da det smager bedst.

2 stk. æggeblommer, som helst skal være pasteuriseret.

40 g sukker

1 tsk. vaniljesukker

F.eks. 60 g Daim chokolade. Tilsæt vaniljeisen lige den smag du ønsker. F.eks. chokoladestykker, hindbærmarmelade, marcipan. Kun fantasien sætter grænser.

### Fremgangsmåde

- Pisk fløden stiv.
- Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker hvidt.
- Bland de to masser sammen.
- Kom massen i en eller flere fryseposer og bind godt for posen. Hvis det er tynde fryseposer så brug 2 poser uden på hinanden.

Opskrift fra <https://www.dr.dk/mad/opskrift/nem-vaniljeis-med-daim>

### Kuldeblanding:

1 kg knuste isterninger. (Eller sne fra haven, men knust is fungerer bedst.)

200 g salt

3 dl vand

### Velbekomme