

Farverig Regnbue Is - uden ismaskine

ca. 1 liter



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
fryseegnet beholder

Flødeis med karamel-smag:

6 pasteuriserede æggeblommer
75 g flormelis
5 dl piskefløde
4 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Karamelekstrakt
1 tsk. Dr. Oetker Gul Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Blå Konditorfarve
1 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve

1 Flødeis med karamel-smag:

Pisk æggeblommer og flormelis til en luftig æggesnaps. Vend Naturlig Karamelekstrakt forsigtigt i.

Pisk flødeskummen til den danner lette toppe og vend forsigtigt æggesnapsen deri.

Del ismassen i fire lige store dele og hæld dem i hver sin skål. Tilsæt en forskellig konditorfarve til hver skål. Rør forsigtigt rundt i hver isblanding indtil farven er jævnt fordelt i blandingen.

Kom skiftevis ca. en spsk. af hver af de fire farver af ismasse i en stor fryseegnet beholder på ca. 1 liter, fortsæt indtil alle blandingerne er brugt op. Når formen er fyldt trækkes enden af et sugerør eller skaftet på en kniv eller gaffel i snirkler gennem massen så den bliver marmoreret.

Kom isen i fryseren i mindst 4 timer.

2 Servering:

Tag isen ud af fryseren 5-10 minutter før servering. Dette gør det nemmere at lave kugler af isen. Pynt isen med krymmel efter ønske.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Hvis du vil lave en endnu nemmere is, så prøv vores [Bourbon-Vanilla Ismix](#), her skal du kun tilsætte letmælk og piske og så har du en nem is-base, som du kan tilsætte alverdens smage.

