

Isanretning med guf | Krea hjørnet

6 - 8 portioner



Op til 10 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer

Guf:

1 dl vand

1 brev Dr. Oetker Guf til is med jordbærsmag

Servering:

1 - 2 l is, fx chokolade- og vaniljeis

Dr. Oetker Økologisk Bloomy

Blackcurrant krymmel

Dr. Oetker Party Mix

Dr. Oetker Forest Fruit

Dessertsauce

Dr. Oetker Choco Sauce

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

isvafler

flødeboller

1 Guf:

Hæld vandet i en stor skål og tilsæt indholdet af brevet med guf. Pisk kort ved laveste hastighed. Pisk derefter ved højeste hastighed i 4 minutter indtil guffen er let og luftig.

2 Servering:

Anret kugler af is i små skåle. Kom skefulde af guf ovenpå isen. Pynt isanretningerne kreativt, prøv fx at pynte med krymmel, dessertsauce, vafler og flødeboller.

Tip:

Gem eventuelle rester af guf i køleskabet og pisk det op igen lige inden servering.

Rester af guf kan også bruges til at lave lækre marengs, kyskager eller mini pavlova. Sæt guffen i den ønskede størrelse på en bageplade med bagepapir og bag ved 100 °C varmluft i 45-60 min. afhængigt af størrelsen.