

Karamel-is med skildpadder

ca. 1 liter



Op til 20 Min.

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

håndmixer
fryseegnet beholder

Skildpaddeis:

6 pasteuriserede æggeblommer
75 g flormelis
5 dl piskefløde
3 tsk. Dr. Oetker Romaroma
1 pakke Toms mini Skildpadder
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

Pynt:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
Toms mini Skildpadder

1 Skildpaddeis:

Pisk æggeblommer og flormelis til en luftig æggesnaps.

Pisk i en anden skål fløden til den danner lette toppe. Vend forsigtigt æggesnapsen i flødeskummet sammen med Romaroma.

Skær mini skildpadder ud i grove stykker og rør dem i ismassen.

Hæld isen i en fryseegnet beholder på ca. 1 liter. Sprøjt lidt Toffee Dessertsauce over toppen af isen og sæt den derefter i fryseren i mindst 4 timer.

2 Pynt:

Tag isen ud af fryseren 5-10 minutter før servering. Server kugler af isen pyntet med Toffee Dessertsauce og mini skildpadder.