


Karamel-is med skildpadder

750 - 850 ml

 nem Op til 15 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
fryseegnet beholder

Skildpaddeis:

2 ½ dl letmælk
1 brev Dr. Oetker Basis Bourbon-Vanilla Ismix
3 tsk. Dr. Oetker Romaroma
1 pakke Toms mini Skildpadder
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

Pynt:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
Toms mini Skildpadder

1 Skildpaddeis:

Hæld letmælk i en stor skål. Tilsæt indholdet fra et brev Basis Bourbon-Vanilla Ismix og pisk kort blandingen med en håndmixer ved lav hastighed. Pisk derefter ved højeste hastighed i 3 minutter til massen er tyk og luftig. Rør Romaroma i ismassen.

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

Hæld isen i en fryseegnet beholder eller portionsglas, 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 ca. 10 minutter før servering. Pynt isen med Toffee Dessertsauce og mini skildpadder.