

Kirsebær-is

ca. 750 - 850 ml



Op til 20 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**håndmixer
fryseegnet beholder**Kirsebæris:**100 g friske kirsebær
2 ½ dl letmælk
1 brev Dr. Oetker Basis Bourbon-
Vanilla Ismix**Pynt:**

friske kirsebær og vaffelrør

1 Kirsebæris:

Vask og fjern stenene fra kirsebærene. Skær dem ud i små stykker.

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 derefter kirsebærrene i ismassen.

Hæld isen i en fryseegnet beholder og sæt den i fryseren i mindst 4 timer.

2 Servering og pynt:

Tag isen ud af fryseren ca. 10 minutter før servering. Fordel kugler af isen i skåle og pynt med friske kirsebær og vaffelrør.