

Koldskål med jordbær og guf | KreaHjørnet

ca. 4 portioner



nem

Op til 15 Min.

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

håndmixer

Koldskål:

2 pasteuriserede æggeblommer

½ dl sukker

2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

revet skal og saft fra ½ ubehandlet citron

1 l kærnemælk

Guf:

1 dl vand

1 brev Dr. Oetker Guf til is med jordbærsmag

Tilbehør:

kammerjunker

friske jordbær

1 Koldskål:

Kom æggeblommer, sukker og Vanilla Paste i en skål. Pisk blandingen ved høj hastighed til den er lys og luftig. Tilsæt citronsaft, fintrevet citronskal og kærnemælk til blandingen og pisk det hele godt sammen, så koldskålen får en ensartet og luftig konsistens.

2 Guf:

Hæld vand i en stor skål og tilsæt indholdet fra et brev Guf med jordbærsmag. Pisk kort tid ved lav hastighed og dernæst ved høj hastighed i 4 minutter indtil guffen er let og luftig.

3 Servering:

Hæld koldskålen op i skåle og server med et par skefulde guf ovenpå, samt kammerjunker og friske jordbær skåret i skiver.

Tips:

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 minutter afhængigt af størrelsen.