



Hjemmelavet flødeis med Daim

Hjemmelavet flødeis er en utrolig lækker dessert, som samtidig er rigtig nem at lave. Forkæl familie og venner med denne dejlige dessert og nyd den gerne med et godt glas portvin.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 30 min. + ca. 8 timer i fryser
Antal personer: 20

Ingredienser

- Ca. 250 g sukker
- 1 liter piskefløde – 38 %
- 12 pasteuriserede æggeblommer
- 9 pasteuriserede æggehvider
- 4 tsk. vaniljesukker
- 4 Daim



Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004036



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4062336



Fremgangsmåde

Start med at piske de pasteuriserede æggeblommer, sukker og vaniljesukker, til du har en næsten helt hvid æggesnaps. Du skal piske i ca. 15 min, så du undgår krystaller i din is.

Dernæst pisker du fløden til flødeskum, som du langsomt og forsigtigt vender i æggesnapsen.

Til sidst pisker du de pasteuriserede æggehvider helt stive (Er du tvivl om, hvornår de er helt stive, kan du forsigtigt prøve at vende skålen på hovedet. Hvis indholdet ikke falder ud, er de færdige). Vend herefter de piskede æggehvider i blandingen af æggesnaps og flødeskum. Det er meget vigtigt, at du gør det forsigtigt og med små mængder piskede æggehvider ad gangen.

For en dejlig knasende smag kan du tilsætte små Daim-stykker.

Det hele tager kun 30 min, hvorefter isen skal fryses i ca. 8 timer. Servér gerne flødeisen med et lækkert stykke chokoladekage.

Blandingsforhold

Ingredienserne ovenfor giver en rigtig stor portion på flere liter og kan sagtens række til



omkring 20 personer. Dividér blot, hvis du ønsker en mindre portion.