

Hjemmelavet flødeis

Antal: Pers.

Ret : Kold Dessert

Indsendt : 2002-06-01



Fotograf: Per © Alletiders Kogebog

Ingredienser:

12 Æggeblomme, pasteuriseret
360 gram Sukker
20 dl. Piskefløde
12 Æggehvide, pasteuriseret

Forklaring:

Æggeblommerne piskes godt sammen med sukkeret. Pisk fløden til skum og hældes i skålen. Æggehviderne piskes stive og vendes forsigtig med det andet. (man må ikke rører det i) Nu tilsættes et smagsstof efter behov og det skal også vendes forsigtig i og ikke røres i.

Nu er isen klar til at komme i skåle, forme osv. og derefter i fryseren.

Tips:

Smagsstof:
Vanillie
Hakkede Nødder
Hakket Chokolade

Smagsstofferne kan bruges sammen eller hver for sig

Energi:

KJ total 38767 (9230 kcal)
KJ pr. Pers. 1938 (461 kcal)
Vægt ialt 2900 gram
Vægt pr. Pers. 145 gram

Næringsindhold pr 100 gram
Energi 1336 KJ (318 kcal)
Protein 3.6 gram
Fedt 27.6 gram
Kulhydrat 14.8 gram