

Blåbæris (4 pers.)

175 g blåbær
100 g sukker
citronsaft

4 pasteuriserede æggeblommer
2 spsk lys muscovadorørsukker
3 spsk sukker
1/2 l piskefløde

1. Kog blåbær og sukker 5 min. for svag varme, til bærrene brister.
1. Køl kompotten af og smag til med citronsaft.
2. Pisk æggeblommer og de to slags sukker lyst og luftigt.
3. Pisk fløden stiv.
4. Vend først fløde og derefter blåbærkompot i æggesnapsen. Det ser pænt ud, hvis isen ikke er ensartet.
5. Hæld blandingen i en metalskål eller form, og sæt den i fryser i mindst 20 timer.