

# Cremet vanilleis (parfait)

2,5 dl piskefløde  
25 g mørk muscovadosukker  
1 vanillestang  
3 æggeblommer  
2 æggehvider  
50 g flormelis

1. Pisk fløden til glat, rimelig fast skum.
2. Flæk vanillestangen på langs og skrab kornene ud.
3. Pisk æggeblommerne hvide - eller i hvert fald helt lyse - sammen med muscovadosukkeret og vanillekornene.
4. Pisk hviderne et minut ved lav hastighed, indtil de skummer.
5. Sæt hastigheden op til max og pisk hviderne næsten helt stive.
6. Tilsæt flormelis og pisk hviderne til marengs.
7. Vend forsigtigt marengsen sammen æggesnapsen og flødeskummet.
8. Fyld massen i forme eller en skål og frys.