

Appelsin-is

En frisk og delikat isdessert, lavet med yoghurt. Vælg altid økologiske appelsiner når skallen skal bruges; de er usprøjtede. Eller skold appelsinerne før de bruges.



Ingredienser:

1 liter:

3 æggeblommer
60 g sukker
2 1/2 dl yoghurt naturel
1 dl appelsinsaft
2 tsk. reven appelsinskal
50 g mørk chokolade (kan udelades)
1/4 liter piskefløde
3 æggehvider

Fremgangsmåde:

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps. Tilsæt yoghurt, appelsinsaft, appelsinskal og groft hakket chokolade.

Pisk fløden stiv og vend den i æggesnapsen. Pisk æggehviderne stive og vend dem i cremen.

Hæld appelsincremen i en form og dæk med tætsluttende låg eller alu-folie. Frys cremen i min. 4 timer.