

## Hjemmelavet vanilie flødeis

### 10 personer

10 past. Æggeblommer  
1 stang vanille  
450 g rørsukker  
500 hindbær eller jordbær  
½ l piskefløde

Rørsukker og bær koges til en sukkerlage i 5 min.  
Vanillestangen flækkes og kornene skræbes ud i æggeblommerne.  
Ved kraftig piskning tilsættes den kogende sukkerlage lidt ad gangen.  
Piskningen fortsættes indtil massen er fuldstændig kold, let og fyldig.  
Efter iblandes den let piskede fløde. Iscremen fyldes i forme og fryses til den er fast.