

Hjemmelavet is

Parfait-is, grundopskrift

Portionsstørrelse: ca. 1½ liter

6 stk.	Pasteuriserede æggeblommer
1½ dl	Sukker
5 dl	Piskefløde
250g	Græsk yoghurt 10%

Pisk æggeblommer og sukker hvide og luftige.

Vend græsk yoghurt i og tilsæt smag.

Pisk fløde til en let flødeskum.

Flødeskumme må ikke blive for tyk, for så blander den ikke med æggeblomme-/sukkermassen men klumper i stedet. Den skal ca. være som flødeskum til Irish Coffee. Ikke som flødeskum til varm kakao på en af landets Kgl. privilegerede landevejskroer. Så er den blevet for tyk.

Vend forsigtigt æggeblomme-/sukkermassen og flødeskummen sammen, så luftigheden bevares. Massen hældes i bølter eller forme og stilles i fryseren med det samme.

Smag?

Isen kan tilsættes nøjagtig den smag man har lyst til: Vanilje, lakrids, chokolade, espresso eller forskellige bær.

Vanilje: Vaniljekorn skræbes af 2 stænger og piskes i æggeblomme-/sukkermassen

Chokolade: Hak ca. 60g mørk chokolade 70% el. 85% fint og vend i

Espresso: 1 – 2 stk. espresso vendes i massen efter, hvor stærk isen skal være

Lakrids: Stød 100% ren lakrids i en morter – 5g eller ca. 18 pastiller

Bær; hindbær, skovbær, jordbærstykker el. lign.: Kog 300g bær til kompot med ca. 200g sukker. Kompot køles helt af og blandes i den færdige is-masse lige inden den stilles i fryseren.

Kokos is: Græsk yoghurt erstattes af 250g fløde fra kokosmælk (*kun fast del – ikke vandet!*) samt 75g kokosmel. Fremgangsmåden som ovenfor.