

Grundopskrift til flødeis ca. 1½ l	
Ingredienser	Fremgangsmåde
5 dl mælk 5 dl fløde ½ stang vanilje 45 g rørsukker 6 æggeblommer 85 g rørsukker	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Hæld mælk, fløde, marv af vaniljen (kog også den tomme stang med) og rørsukker i en gryde 4. Kog blandingen i ca. 10 min. - rør indimellem 5. Imens pisker du blommer og 85 g sukker lyst og luftigt 6. Tag gryden fra varmen 7. Hæld en smule af den varme væske i æggene imens du pisker langsomt 8. Forsæt med at hælde varm og kold sammen til du har hældt ca. ½ delen af den varme væske i 9. Nu hælder du det hele tilbage i gryden 10. Varmes op imens du rører - må ikke koge, så bliver det til røræg 11. Sættes i køleskabet til i morgen 12. Nu kan du hælde den i ismaskinen (du skal nok dele den i to) 13. Den skal fryses / drejes i ca. 30 - 45 min. 14. Halvejs i processen kan du tilsætte chokolade, nødder eller andet - så meget du synes- husk nødder og mandler får mere smag, hvis de ristes lidt på pande eller i ovn først 15. Kommes i en beholder med tætsluttende låg og sættes i fryseren - eller spises med det samme
Redskaber	