

Italiensk karamelis ca. 1½ l	
Ingredienser	Fremgangsmåde
300 g sukker 400 g mælk 8 æggeblommer 400 g fløde en knivspids salt	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Smelt halvdelen af sukkeret i en lille gryde - rør med en træske - til alt sukker er smeltet og godt brun 4. Fjern gryden fra varmen 5. Tilsæt mælken og bring blandingen næsten i kog - det kan godt tage lidt tid, inden karamellen er smeltet igen, rør til det hele er smeltet 6. Lad det afkøle 7. Pisk blommer med det resterende sukker og salt 8. Tilsæt fløden og mælkeblanding 9. Hældes i ismaskinen i 30 min. 10. Kommes i en beholder med tætsluttende låg og sæt det i fryseren - eller spis det med det samme
Redskaber	