

Appelsin-is

6 personer

3 pasteuriserede æggeblommer

5 spsk. sukker

2¹/₂ dl yoghurt

1 dl friskpresset appelsinsaft

2 tsk. fintrevet appelsinskal

50 g grofthakket mørk chokolade

¹/₄ liter piskefløde

3 pasteuriserede æggehvider

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps.

Tilsæt yoghurt, appelsinsaft, -skal og chokolade.

Pisk fløden og æggehvider stiv hver for sig og vend først fløden og dernæst æggehviderne i.

Hæld appelsinmassen i en form og dæk den med alufolie.

Frys isen ca. 5 timer.

Rør i den 4-5 gange under indfrysningen.

Isen skal være blød ved serveringen.

Tip: Er isen for hård, kan den tøes op ved stuetemperatur ca. 1 time, derefter i køleskabet ca. 1 1/2 time.

Pisk isen op ved serveringen.