

Nem jordbæris

Tilberedning : 15 min (i food prosessor)

Ingredienser:

(for 6 portioner)

500 gr jordbær

300 ml piskefløde

150 gr rørsukker

Placer den dobbelt-bladede kniv. Placer de afskallet jordbær i skålen og proces i 30-40 sekunder, eller indtil pureret.

Tilføj sukker og fløde og proces i yderligere 30-40 sekunder, eller indtil godt blandet.

Kom massen i en afkølet frysebeholder og frys indtil halvdelen frosset.

Kom blandingen tilbage i skålen og proces for 5-10 sekunder eller indtil blandingen er glat og slushy.

Kom massen tilbage i fryseren indtil det er helt frosset.

Flyt isen til køleskabet 30 minutter før servering.

Hvis du har en is maskine følges anvisningerne fra fabrikanten for indefrysning af is.