

Hjemmelavet jordbæris



Selvom det er vinter og koldt udenfor, så kan lysten til is godt melde sig.

Derfor blev der forleden lavet en omgang hjemmelavet jordbæris – Mums ☐

Jeg kan godt lide at lave is selv på min ismaskine, for så kan man få det ligesom man gerne vil have det.

Ingredienser:

500 g. jordbær (brugte frosne pga. årstiden ☐)

1 dl. sukker

3 dl. fløde

2 dl. mælk

3 spsk. glukosesirup

1 vaniljestang

3 pasteuriserede æggeblommer

1 dl. sukker

Fremgangsmåde:

Jordbær og sukker koges sammen til grød.
Grøden sigtes så der ikke kommer kerner i massen.

Stil derefter jordbærsaften til side og begynd på selve
ismassen.

Vaniljestangen flækkes og kornene skrubes ud. Både vaniljekorn
og -stang kommes i en gryde sammen med fløde, mælk og
glukosesirup.

Denne ismasse varmes op til lige under kogepunktet.

Imens piskes æggeblommer og sukker til en tyk og luftig masse.

Heri hældes langsomt den nu meget varme ismasse. Det er
vigtigt ikke at hælde det hele i på en gang eller for hurtigt,
for så vil du få røræg. Sørg for at piske hele tiden mens du
blander de to masser sammen.

Når alt den varme masse er kommet over i æggemassen, skal det
hele tilbage i gryden igen og langsomt varmes op til ca 82
grader.

Det må endelig ikke komme over 82 grader, da det ødelægger
den tykningsproces der nu er i gang.

Når massen i gryden er blevet tykt og nået de 82 grader,
hælder du det i en bønne, blander jordbærsaften i, sætter låg
på og så i køleskab i 2-4 timer, eller gerne til næste dag.

Når det har stået og modnet i køleskabet, hældes ismassen på
ismaskinen og når den er færdig med at fryse isen ind, har du
den mest lækre, cremede og smagsrige jordbæris.

Det er så englen synger ☐



Velbekomme.