



# Jordbær parfait - nem jordbæris uden ismaskine

6-8 bægere alt efter størrelse



## Opskrift på jordbær parfait

6 pasteuriserede æggebommer (3 bægre)

100 gram sukker

10 gram vaniljesukker

5 deciliter fløde



## Puré

200 gram jordbær

1 spiseskefuld sukker

## Sådan laver du jordbær parfait

1. Æggebommerne hældes i en skål og sukker tilsættes sammen med vaniljesukker.
2. Æggemassen piskes meget luftigt, og du skal enten anvende en elpisker eller køkkenmaskine.
3. Pisk derefter fløden stiv og vend den forsigtigt i æggemassen, men uden at slå for meget luft ud af iscremen. Brug gerne en dejskraber til det.
4. Jordbærrene nippes og skylles. Duppes tørre for vand, så jordbærpureen ikke bliver for vandig. Skær dem i mindre stykker.
5. Kom jordbærrene i en skål eller lignende, og tilsæt sukker. Blend hurtigt. Du kan enten vælge at blende bærrene helt ud, eller gøre det hurtigt, så du har små stykker bær tilbage. Det sidste synes jeg er lækker i isen.
6. Fordel lidt af iscremen i bægrene, og kom lidt jordbærpureen ovenpå iscremen. Så lidt mere iscreme, lidt jordbærpure og fortsæt indtil du har fordelt det hele i bægrene.
7. Med skaftet af en ske trækker du nu lige hurtigt ismassen rundt, så is og pure trækker striber i isen.
8. Stil på frost i minimum fem timer.

## Servering

Den færdige jordbær parfait tages ud af fryseren 15-20 minutter før servering, så du kan servere en lækker og cremet is.

