



Mojito is

1 portion = ca. $\frac{3}{4}$ liter

Mojito sirup

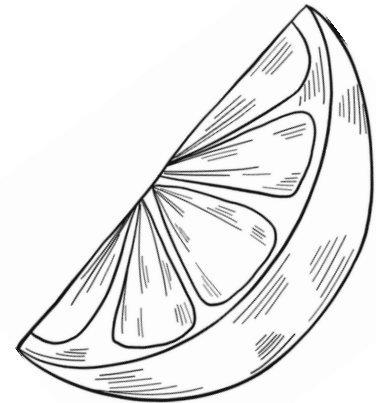
1½ dl Friskpresset limesaft
125 g Sukker (ca. 1½ dl)
1 dl Hvid rom

Is

4 Æggeblommer
85 g Sukker (ca. 1 dl)
½ liter Piskefløde 38%
1 spsk Hvid rom
1 spsk Limeskal (usprøjtet)
½ dl Finthakkede friske mynteblade

Pynt

Friske mynteblade



Sådan gør du

Mojito sirup

1. Kom limesaft, sukker og rom i en gryde og bring det i kog.
2. Lad blandingen koge ind ved jævn varme i ca. 30 min - til blandingen tykner til en sirup.
3. Tag gryden af varmen og afkøl siruppen.

Is

1. Pisk blommer og sukker i ca. 2 min. til en luftig æggesnaps.
2. Bring fløden i kog i en lille tykbundet gryde.
3. Tag gryden af varmen og tilsæt æggesnapsen til den varme fløde under piskning.
4. Varm iscremen op til lige under kogepunktet ved jævn varme i ca. 2 min - pisk hele tiden og hold øje med hvornår iscremen tykner. Iscremen må ikke koge. Lad iscremen afkøle.
5. Tilsæt mojito sirup, rom, limeskal og mynteblade. Hæld iscremen i en form (ca. 1 liter) og stil den tildækket i fryseren. Rør i isen 4-5 gange under indfrysningen.

Ved servering

Tag isen ud af fryseren lige inden servering - den smelter hurtigt fordi den indeholder alkohol. Pynt med mynteblade.

