

## Lakridsis med chokolade

Du har garanteret prøvet lakridsis og chokoladeis. Er du vild med begge dele? Hvorfor så ikke lave en kombination? Denne flødeis rummer både isens sødme, den spændende lakridssmag og let bitre note af mørk chokolade.

•

Til

- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 120 g flormelis
- 2 tsk lakridspulver
- ½ l piskefløde
- 100 g mørk chokolade (70%)
- 4 spsk lakridssirup

Fløden piskes i en skål.

Æggeblommer og flormelis piskes tykt og luftigt i en anden skål. Lakridspulveret vendes i æggemassen.

Vend forsigtigt fløden i æggemassen. Kom ismassen i en ismaskine og køр det, til det ligner softice.

Hak chokoladen i mindre stykker. Kom lakridssirup og chokolade i lakridsisen og køр det, så det bliver blandet.

Kom isen i en form og frys den færdig i fryseren.

Afhængig af ismaskinens størrelse og motorkraft kan det være nødvendigt at dele isen i flere portioner og kører hver enkelt portion i ismaskinen, ligesom det kan være nødvendigt at tage lakridsisen op af ismaskinen, inden chokolade og lakridssirup kommes i og så blande det i manuelt.

Har man ikke en ismaskine, kan man blande lakridssirup og chokolade i sammen med lakridspulver, inden fløden vendes i. Kom ismassen i en form og derefter i fryseren. Rør



i ismassen 4-6 gange med ½ times mellemrum.