

Havtorn is

5 dl havtornsaft, svarer til omkring 475 g bær

½ l piskefløde

6 pasteuriserede æggeblommer

3 dl lys sirup, eller smag til

3 limefrugter, saften

1 tsk vaniljesukker

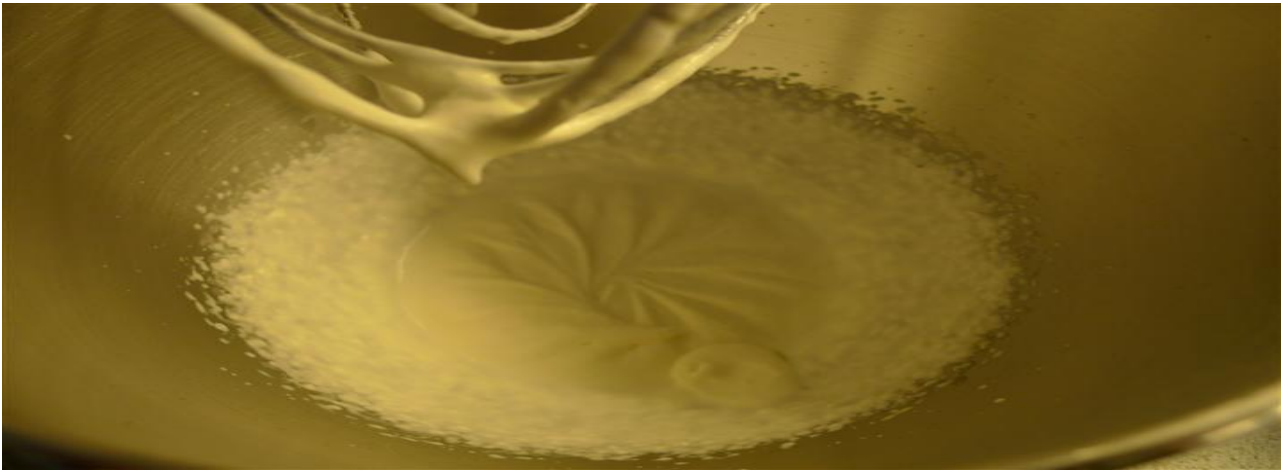
5 dl saft svarer til 1½ liter is



Klem bærrerne ned i en skål, for det sprøjter noget.



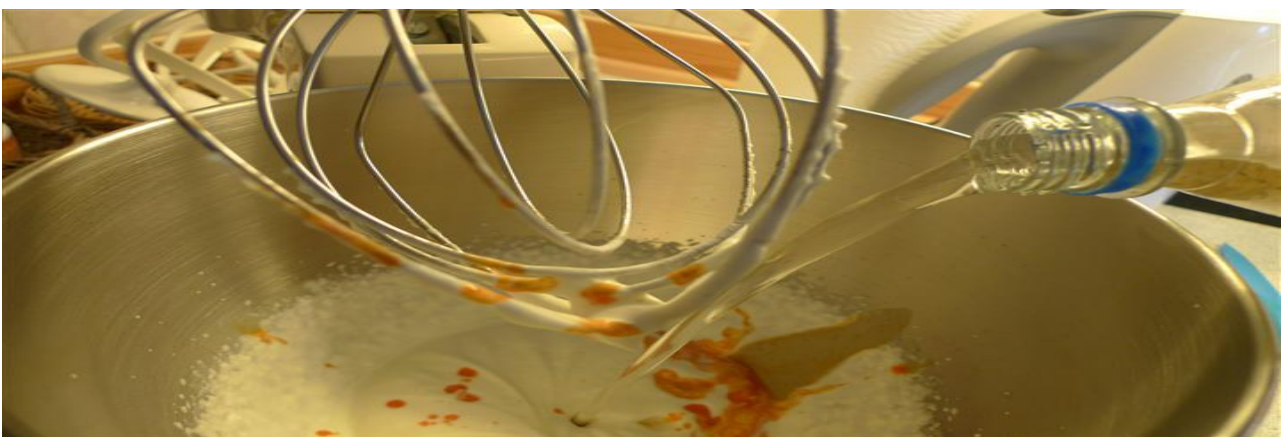
Saften skal sies, så man slipper for grene og kerner.



Pisk fløden til den tykner lidt, den skal endelig **ikke** blive til flødeskum.



Tilsæt havtornsafte og bland det.



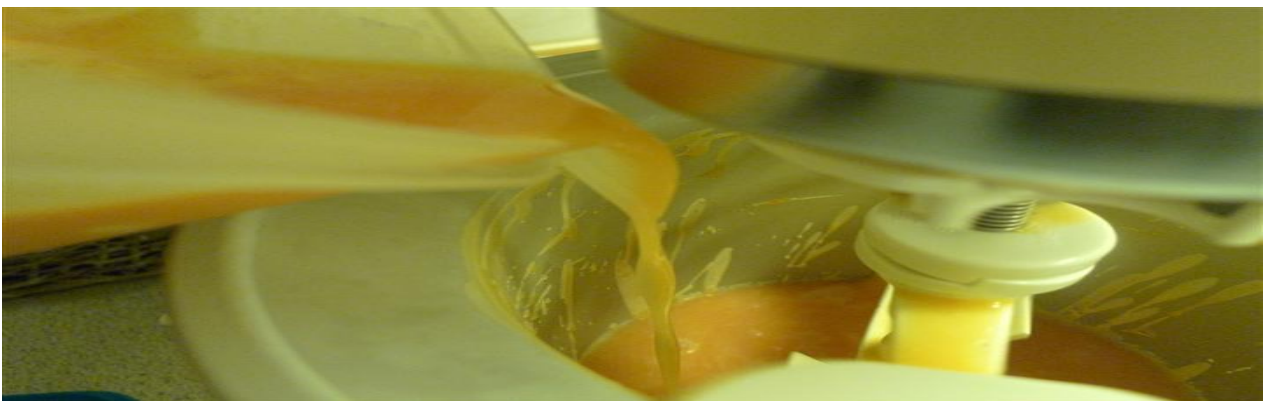
Tilsæt sirup og æggeblommer og bland det.



Smag ismassen til med limesafen. Lime passer bedre end citron, den er lidt mere krydret, det komplementerer havtornens syrligt eksotiske smag. Til vaniljesukker.



Put blandingen i en beholder og lad den køle ned i køleskabet hvis du skal køre det på ismaskine. Ellers kan du lægge det i fryseren og røre rundt hver ½ time til det er stift.



Køres her på ismaskinen og når konsistensen er som softice kan isen lægges i en beholder og kommes i fryseren.

Kilde: Inspireret af Mad med Mikkel, ilvemad.dk
15.11.2011