



Velegnet til frysning

Ingredienser

200 g mørk chokolade 55%

1 l piskefløde

6 pasteuriserede æggeblommer

6 spsk. flormelis

4 pasteuriserede æggehvider

Tilbehør: Jordbær eller andre bær og evt. flødeskum

Beskrivelse

Knæk chokoladen i mindre stykker. Varm dem op med piskefløden, til chokoladen er smeltet. Sæt blandingen i køleskab i 12 timer og pisk det til skum. Rør æggeblommer og flormelis og bland det i. Pisk hviderne stive og vend dem i. Hældes i en form og sættes i fryser til næste dag. Det er ikke nødvendigt at røre i isen. Server med sommerens bær og evt. lidt flødeskum.