

Stracciatella is med yoghurt

2 liter

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

100 g mørk chokolade

1 vaniljestang

1,5 dl sukker

4 pasturerede æggeblommer

5 dl piskefløde

7 dl yoghurt naturel

Beskrivelse

Hak chokoladen groft.

Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en kniv. Mas vaniljekornene ud i en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad.

Kom vaniljesukker, sukker og æggeblommer i en skål og pisk til en æggesnaps.

Pisk fløden til flødeskum, og vend den let i æggesnapsen. Tilsæt den hakkede chokolade og yoghurt og vend cremen let.

Hæld cremen i en form og frys den i mindst 2 timer.

Isen tages ud af fryseren en halv time før servering.