



Velegnet til frysning

Ingredienser

1/2 l piskefløde

3 pasteuriserede æggeblommer

60 g sukker

1 tsk. vanillesukker

1 æske After eight, 200 g

Tilbehør: Kirsebær

Beskrivelse

Klip chokoladen i mindre stykker. Pisk fløden til flødeskum. Pisk æggeblommer, sukker og vanillesukker luftig. Vend flødeskummet i æggemassen sammen med chokoladen.

Hæld ismassen i en kageform og stil den i fryseren i mindst 4 timer.

Server isen med kirsebær.