

EARL GREY IS

Ingredienser

Antal personer: mange!

2 bægere æggeblommer

200 g sukker

1 spsk god Earl Grey te – ikke
sådan nogle thebreve

4 dl mælk

2 dl fløde

Citronmelisse

Fremgangsmåde

Kog fløde og mælken op sammen med sukker og te. Når det smager godt og kraftigt af te, så sluk for varmen. Tilsæt æggeblommer samtidig der piskes en masse. Herved bliver blommerne opløst ordentligt i den varme væske (legeret). Når blommerne er blandet i skæres en vaniliestang på halv og proppes i væsken indtil at den er kold nok til at komme på en ismaskine.

Når isen serveres, serveres den med lidt citronmelisse, det passer temmelig godt til...

Denne is kan sikkert også laves som parfait, men her byttes mælken ud med mere fløde som koges op med teen, køles ned og piskes til let skum. Sukkeret piskes med æggeblommerne (4 bægere), og de to piskninger røres forsigtigt sammen og smides i fryseren i minimum 6 timer.

