

Flødeis med brændte figer

6 pasteuriserede æggeblommer

125 g sukker

¼ l piskefløde

Karamelsauce fra dåsen med figer

Sukker og karamelsauce hældes i en gryde og smeltes ved svag varme. Æggeblommerne piskes samtidig med, at den smeltede karamel/suktermasse hældes i i en tynd stråle. Fortsæt med at piske, til du har en luftig æggesnaps. Fløden piskes til stiv flødeskum, der vendes i æggesnapsen.

Massen fylder ca. 1 liter, og den hældes i en form og fryses.

Desserten anrettes på tallerken med is nederst og ½ figen ovenpå.