

# Rabarberis

Tilberedningstid  
**60 min**

Antal personer  
**En normal  
størrelse isboks**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

### Flødeis

- 4 æggeblommer
- 100g sukker
- 250ml fløde (38%)
- 150ml sødmælk

### Rabarbersirup

- 100g Rabarber
- 200g Sukker
- 1 dl vand



## Fremgangsmåde

### Flødeis

Kom æggeblommer og sukker i en skål og rør det til æggesnaps.

Hæld fløde og sødmælk i en gryde og kog det op under omrøring.

Sluk for varmen på fløden og kom æggesnaps i den varme fløde under omrøring.

Varm massen langsomt op til 82°C til den tykner let. Det er vigtigt at iscremen ikke koger.

Hæld iscremen gennem en si og køl massen ned til køleskabstemperatur.

### Rabarbersirup

Skyl rabarber og skær dem i mindre stave.

Kom rabarber og vand i en gryde og kog dem op til rabarber er helt blød og falder fra hinanden når du trykker med en ske.

Blendt rabarber i en blender eller med en stavblender, til en ensartet masse.

Kom herefter sukker i rabarbermosen og kog det op, så alt sukkeret er opløst.

Sæt herefter rabarbersiruppen på køl.

Når iscremen er køleskabstemperatur, kommes den i ismaskinen.

Lad ismaskinen køre til iscremen er begyndt at fryse (*ca. efter 15 min*).

Hæld herefter halvdelen af rabarbersiruppen ned i isen og lad den køre videre i ismaskinen til den er færdig (*ca. efter yderligere 30-45 min*)

Når isen er færdig og har softice konsistens, kommes isen i en frysevenlig bøtte. Her vendes resten af rabarbersiruppen rundt i isen og pynter toppen af isen.

Kom den på frys i 15 min, herefter kan den serveres.