



Vanille-skyris på rabarber marmelade og chokolade-balsamico

Ingredienser

2 l skyr
2 dl Acaciehonning
el. ahornsirup
Vaniliekorn fra 2 stænger
1 dl sukker (gerne rørsukker)
6 pasteuriserede æggehvider

Rabarberkompot

800 g rabarber
200 g sukker
2 stang vanille

Fremgangsmåde

Bland skyr med honning og vanille. Æggehvider og sukker piskes stift og vendes derefter forsigtigt i. Kør isen på ismaskine eller hæld i en skål og stil i fryseren. Bør røres i ca. hver 2. time indtil stivnet, så bliver isens konsistens bedst.

Rabarberkompot

Skær rabarberne i små stykker, kom dem op i et ildfast fad, drys sukkeret henover og kom vanillestangen ved. Dæk fadet med sølvpapir og stil kompotten i ovnen en halv time ved 175 grader.

Balsamousse med chokolade til pynt på tallerken.