

Hjemmelavet is.

3 æggeblommer

50 g. flormelis

1/2 l. piskefløde

Fyld: chokolade / daim / marcipan / rosiner i rom el. lign.

Æggeblommer og flormelis piskes sammen. Piskefløden piskes til skum og alle 3 dele røres godt sammen.

Derefter blandes fyld i efter ønske, massen hældes i forme og sættes i fryseren.

Velbekomme.