

# Skildpaddeis



6 personer

2 bægre æggeblommer

50 g flormelis

½ stang vanille

150 g hvid chokolade

4 cremeskildpadder

½ l piskefløde

reven mørk chokolade

Pisk blommer og flormelis hvidt og rør vanillekorn i .

Smelt chokoladen og rør den i.

Hak skildpadderne og rør dem i.

Pisk fløden til skum og vend den i massen.

Kom massen i en form der er skyllet med vand.

Frys isen mindst 6 timer.

Inden servering pyntes den med mørk chokolade.

**Drikkevarer: dessertvin, kaffe**