

Hvordan lage is i snøen!

For å lage is i snøen trenger du en stor og en liten pose. Den store posen vil være "fryseren" din, mens det er i den lille posen du skal putte ingrediensene til isen. Oppskriften er nok til 2 porsjoner.

Ingredienser i den store posen:

- 4 liter snø
- 10 spiseskjeer salt

Ingredienser i den lille posen:

- 2 dl kremfløte
- 1 dl helmelk
- 5 spiseskjeer sukker
- 1 spiseskje vaniljesukker



Slik lager du isen:

1. Bland begge ingrediensene som skal i den store posen oppi den store posen
2. Bland deretter alle ingrediensene som skal i den lille posen oppi den lille posen
3. Blås så luft inn i den lille posen og knyt igjen slik at den er helt lufttett. Det skal være like mye luft som det er ingredienser i posen.
4. Putt den lille posen oppi den store posen før du så knyter godt igjen den store posen. Den lille posen skal være helt omringet av snøblandingen
5. Til slutt rister du den store posen helt til blandingen i den lille posen blir til is. Dette kan ta opp mot 10 minutter.
6. Når isen er ferdig tar du den lille posen ut av den store og klipper hull i den slik at isen kan klemmes ut.
7. Isen kan toppes med for eksempel kvikklunsj eller annen ønsket topping