

## Jordbær Yoghurt is

**500 g friske eller frosne jordbær**  
**100 g flormelis**  
**4.5 dl yoghurt**  
**1.25 dl piskefløde**  
**evt. lidt frisk limesaft**



Friske jordbær nippes og skylles, hvis det er nødvendigt. Frosne jordbær skal bare tøs op. Mos bærrene og purér dem om nødvendigt gennem en sigte. Rør denne jordbærpuré godt med flormelis, yoghurt og eventuelt frisk limesaft. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i yoghurtmassen. Kom den færdige isblanding i ismaskinen eller i en metalskål, som stilles i køleskabets frostafdeling eller i dybfryser.

Isen skal fryse 20-40 minutter i en ismaskine, 2-3 timer i køleskab eller fryser, og i det sidste tilfælde skal den piskes igennem med et piskeris hver halve time, så isen kan blive blød.

Isen kan serveres med frugt, frugtsauce, flødeskum og eventuelt vafler til.