

## Hjemmelavet appelsinis på hvid chokolade

Ingredienser	Fremgangsmåde	
225 g hvid chokolade, 3/4 l sødmælk, 1 vanillestang, 5 pasteuriserede æggeblommer, 120 g sukker, saften fra 2 appelsiner	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li><li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li><li>3. Smelt den hvide chokolade over vandbad.</li><li>4. Varm mælken med halvdelen af sukkeret og kornene fra vanillestangen til kogepunktet og lad det koge ca. et minut under omrøring.</li><li>5. Pisk æggeblommerne luftige med resten af sukkeret.</li><li>6. Hæld halvdelen af den varme mælk i æggesnapsen under omrøring, hæld derefter æggeblandingen tilbage i gryden under forsigtig omrøring, til blandingen bliver tykkere. <b>Den må ikke koge.</b></li><li>7. Herefter tilsættes appelsinsaften og den smeltede hvide chokolade.</li><li>8. Sæt iscremen til afkøling.</li><li>9. Hernæst hældes iscremen i ismaskine, eller sæt iscremen i en tilsluttet form og rør jævnlige i isen under indfrysningen.</li></ol> Opskriften er fra AMI isbar på Bakken.	
<b>Redskaber</b>		