



### Hozzávalók:

4 tojássárgája, 3 evőkanál kristálycukor, 1 evőkanál vaníliás cukor, 1,5 dl zsíros habtejszín, 2 dl zsíros tej

1. A tojások sárgáját a kétféle cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. 1 deci tejszínt beledolgozunk.
2. A tejet a maradék tejszínnel fölforraljuk. Apránként a cukros tojába dolgozzuk, majd újra a tűzre tesszük. Folyamatosan keverve, mert könnyen leég, kis lángon 4-5 percig főzzük, míg kissé besűrűsödik, de fölforrnia nem szabad!
3. Egy másik lábasba átöntjük, teljesen hűlni hagyjuk, majd a fagylaltgépben 20-25 percig keverjük, végül megfagyasztjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc + hűtés

Egy adag: 272 kcal