

5 lækre, kreative og praktiske tips



Vi har valgt 3 enkle is med masser af muligheder

De kræver ikke særlige ingredienser eller udstyr, og det er helt op til jer, om isen skal formes til kugler eller ispinde. Isene bliver kun endnu mere indbydende og tilblivelsen endnu sjovere, når I bruger jeres fantasi og sætter jeres personlige præg på dem.

Herunder følger 5 lækre, kreative og praktiske tips til isene. I kan også hente meget mere inspiration i bogen "N'ice Cream" som indeholder 52 lækre og sunde is-opskrifter. Den og en række andre lækre produkter finder du hos Green Goddess.

[Klik her for at komme til Clubvivo](#), hvor du kan få 10% rabat ved brug af rabatkode, når du handler på Green Goddess.

5 lækre, kreative og praktiske tips:

- Muffinforme, små plastikkopper eller mindre plastikbeholdere kan bruges til at forme til pindeis i mangel af bedre.
- Mangler du pinde til pindeis, kan du bruge skeer (plast), hjemme snittede træpinde eller aflange lego klodser etc.
- I opskrifter med mere specielle produkter, er der angivet simple alternativer, som de fleste har hjemme eller som kan købes i en dagligvarebutik.
- I to af opskrifterne indgår lechitin granulat eller pasteuriseret æggeblomme. Det giver en mere cremet struktur og færre iskrystaller, men begge dele kan sagtens udelades.
- Dyb, hæld, drys og strø pynt på og i isene. Smeltet og hakket chokolade, glimmer, frysetørret bær-crumble, kakaonips, frisk frugt og bær, spiselige blomster, krydderurter - kun fantasien sætter grænser.

Rigtig god fornøjelse!