

Morsomme isbiter

Nå som det begynner å bli varmere i været er det fint å ha noe godt og kaldt å drikke i glasset. En måte å gjøre drikken din enda finere på er å lage sine egne morsomme og kule isbiter du kan ha oppi glasset 😊 Her kommer noen eksempler:

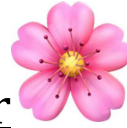
Isbiter med bær 🍓

Du trenger: Isbitform, bær du ønsker å ha i isbitene og vann

- Blåbær, bringebær, markjordbær eller rips er bær som er fine å bruke
- Vask og rens bærene du vil bruke etter behov
- Bruk gjerne isbitform i rustfritt stål
- For å få isbitene til å bli ekstra fine og klare kan du koke vannet i ca. 2 minutter og la det avkjøle seg til romtemperatur før du har det i formene. Dette fjerner lufta i vannet og gjør isbitene mindre tåkete
- Legg bærene du vil bruke i isbitformen. Husk å ikke legge for mange i hver del, du må ha plass til vannet også 😊
- Hell i vann
- La isbitene stå i fryseren til de er helt frosne
- Hvis du vil lage litt større isbiter som du f eks kan ha i en mugge er et godt tips å bruke muffinsbrett i stedet for en vanlig isbitform



Isbiter med blomster



Du trenger: Isbitform, blomster du ønsker å bruke og vann

- Vask og rens blomstene du vil bruke etter behov
- Blomster som er trygge å bruke er f eks stemorsblomster, roser, lavendel og nellik.
- Legg blomstene i isbitformen
- Hell i vann
- La isbitene stå i fryseren til de er helt frosne



Isbiter med regnbuefarge



Du trenger: Isbitform, konditorfarger, liten skål og teskje og vann

- Bland vann sammen med de konditorfargene du ønsker å bruke
- Bruk en teskje til å fordele den første fargen i hver form, ca 2 teskeer på hver.
- Sett formen i fryseren og vent ca. 1-2 timer til fargen er HELT fryst

- Når fargen er fryst tar du formen ut og fyller på med den neste fargen du ønsker. Husk å gjøre dette fort slik at den frosne fargen ikke smelter og blander seg med den nye fargen.
- Sett formen i fryseren igjen og gjenta dette helt til du har fylt på alle fargene du ønsker
- Hvis du ikke har konditorfarge kan du f eks bruke appelsinjuice, tranebærjuice, druejuice eller saft i forskjellige farger
- Det går også selvfølgelig an å blande kun en farge per del slik at isbitene blir ensfargede



Lykke til og kos deg med de flotte isbitene dine! 😊