

Hasselnødsglasur

Ingrédients

- 200g mælk
- 200g fløde (1)
- 200g fløde (2)
- 130g hasselnødpuré (du kan lave den selv, det kræver blot at blende ristede nødder, indtil du får en puré. Ellers kan du nemt finde det i butikker eller i økologiske afdelinger)
- 75g sukker
- 50g æggeblommer (ca. 3 æggeblommer)
- 2 spiseskefulde honning
- 3g stabilisator
- 5g glukosepulver

Préparation

1. Hasselnøddeis, min favorit.
2. så det var helt naturligt, at jeg endte med at foreslå en opskrift på denne lækre dessert!
3. Lige så nem at lave som alle andre is, baseret på engelske fløde, vil dens kvalitet og smag især afhænge af de hasselnødder, du har til rådighed, hvis du laver din egen hasselnødpuré, eller af den hasselnødpuré, du finder.
4. Ingredienser: mælk fløde (1) fløde (2) hasselnødpuré (du kan lave den selv, det kræver blot at blende ristede nødder, indtil du får en puré.
5. Ellers kan du nemt finde det i butikker eller i økologiske afdelinger) sukker æggeblommer (ca.
6. Disse ingredienser gør, at isen bliver mindre hård og mere cremet efter et par dage i fryseren, især i husholdningsfrysere, men du kan selvfølgelig undvære dem, du skal blot tage isen ud i god tid for at kunne nyde den.
7. Opskrift: Pisk æggeblommerne med sukkeret, og tilsæt derefter mælken og fløden (1), samt de valgfri ingredienser.
8. Kog som en engelsk fløde, indtil 84°C, og tilsæt derefter hasselnødpuréen.
9. Lad fløden køle af til 30°C, og pisk derefter fløden (2) til flødeskum.
10. Inkorporer flødeskum i den engelske fløde, og sæt blandingen i køleskabet.
11. Når fløden er godt kold, hæld den i din ismaskine og lad den køre i ca.
12. 30 til 40 minutter (det afhænger af den konsistens, du ser, og brugsanvisningen for din ismaskine), før du hæld den i en beholder og sætter den i fryseren.