

Hasselnøttis

Ingrédients

- 200g melk
- 200g krem (1)
- 200g krem (2)
- 130g hasselnøttpuré (du kan lage den selv, det er bare å blande ristede hasselnøtter til du får en puré. Ellers kan du finne det i butikk, lett tilgjengelig i helsekostbutikker)
- 75g sukker
- 50g eggeplommer (ca. 3 eggeplommer)
- 2 spiseskjeer honning
- 3g stabilisator
- 5g glukosepulver

Préparation

1. Hasselnøttis, min favoritt... så det var naturlig at jeg til slutt skulle foreslå en oppskrift på denne deilige desserten!
2. Like enkel å lage som alle iser, basert på vaniljesaus, vil kvaliteten og smaken avhenge mest av hasselnøttene du har tilgjengelig hvis du lager din egen hasselnøttpuré, eller av hasselnøttpuréen du finner.
3. Ingredienser: melk krem (1) krem (2) hasselnøttpuré (du kan lage den selv, det er bare å blande ristede hasselnøtter til du får en puré.
4. Ellers kan du finne det i butikk, lett tilgjengelig i helsekostbutikker) sukker eggeplommer (ca.
5. Dess ingredienser gjør at isen blir mindre hard og mer kremet etter noen dager i fryseren, spesielt i husholdningsfrysere, men du kan selvfølgelig klare deg uten, du må bare ta ut isen på forhånd for å kunne nyte den.
6. Oppskrift: Pisk eggeplommene med sukkeret, og tilsett melk og krem (1), samt de valgfri ingrediensene.
7. Kok som en vaniljesaus, opp til 84°C, og tilsett deretter hasselnøttpuréen.
8. La kremen avkjøles til 30°C, og pisk deretter krem (2) til kremfløte.
9. Inkorporer den piskede kremen i vaniljesausen, og sett blandingen i kjøleskapet.
10. Når kremen er godt kald, hell den i iskremmaskinen og la den stå i omtrent 30 til 40 minutter (det avhenger av konsistensen du ser, og bruksanvisningen til iskremmaskinen din) før du heller den i en beholder og setter den i fryseren.