

Bøgeis med karamelskum

Ingredienser:

Is:

25 g bøgespåner af tørret træ
600 ml sødmælk
2 bægre pastorerede æggeblommer (ca. 4 blommer)
2 stk. husblas
Sukker, ca. 0,75 dl

Hassel nøddespåner:

Ca. 10 hasselnødder

Karamelskum:

1 dl sukker
½ L fløde



Is:

Bøgespåner og mælk kommes i en gryde der lukkes så den er meget tæt. Et par stykker sølvpapir der lukker imellem låg og gryde. Gryden stilles i ovnen ved 80 grader i minimum 24 timer. Jo længere det står des kraftigere bliver smagen (Malling&Schmidts egetræsis skal have 48 timer), med 24 timer får man en mild is. Når isen har stået i over 24 timer sies spånerne fra og væsken varmes op til kogepunktet. Imens piskes æggeblommer og sukker sammen, og husblas udblødes i koldt vand. Når dette er gjort blandes husblas i den varme væske som derefter hældes over æggeblommerne pisket med sukker. Det hele stilles på køl indtil det er koldt nok og kan blive kørt på ismaskine. Har du ikke en sådan, stil det blot i fryseren og du har noget som kan skæres fra hinanden – her skal isen bare op i køleren 20 min. før brug.

Karamelskum:

Det var isen. Karamelskum laves ved først at brune sukkeret i en pande. Når al sukkeret er flydende hældes 1 dl fløde i. Dette vil koge helt vildt op, og der skal røres. Derefter hældes endnu 1 dl fløde i og det koges ind til alle sukkerklumper er væk og karamellen er tyktflydende. Det hele hældes i en skål og får lov at vente til servering. Ved servering piskes den resterende fløde til skum og karamellen vendes i. Karamelskum kommes på med en sprøjtepose for at det bliver et pænt og ikke for tykt lag skum.

Nøddespåner:

Hassel nøddespånerne bruges til at isolere isen fra tallerknen og til at holde isen på sin plads. Der skal derfor være nok spåner til otte kugler is. Der skal ikke være for mange, og slet ikke så mange som på billedet.