

Opskrifter på forskellige is

Ingredienser:

200 g sukker
200 g vand
3 blade husblas
En masse mynte fra den lokale grønthandler.
Saft fra halvanden agurk

Agurk-mynteis, en glimrende mundfrisker:

Sukker og vand koges sammen, 3 blade husblas kommes i. En masse mynte mortres i halvdelen af sukkerlagen og sies, så den smager meget af mynte. Sukker/mynte- og sukker lagen smages til med saften fra ca. 1,5 agurk, så man får en smag der føles forfriskende. Herefter køres det på ismaskine.

Man kan også lave en 'granite', hvor man fryser hele blandingen og undlader husblas. Her rives isblokken med en gaffel eller sårn og det revede is serveres.

Ingredienser:

80 g sukker
6 æggeblommer (3 bægere)
2,5 dl fløde
2,5 dl sødmælk
1 god vaniliestang
1 blad husblas

Vanilieis:

Halvdelen af sukkeret, mælk, vanilie og fløde koges op sammen, stille og roligt så vanilien kommer af med en masse smag. Husblas udblødes og kommes i.

Den anden halvdel af sukkeret piskes sammen med æggeblommerne, til en god og fast æggesnaps. Når du er færdig med æggesnapsen hældes den kogende blanding forsigtigt over denne, under stille og rolig omrøring.

Det hele køles af og hældes til sidst på ismaskine. Hvis du ikke har en ismaskine kan du fryse det i små forme, men huske at tage det ud af fryseren et kvarters tid inden (dette er ikke afprøvet)

Ingredienser:

80 g sukker
6 æggeblommer (3 bægere)
2,5 dl fløde
2,5 dl sødmælk
¼ god vaniliestang
1 blad husblas
God Earl Grey the

Earl Grey is, en super is, inspireret af restaurant Dim Sum:

Fremgangsmåden er den samme som med vanilieisen.

Her skal the'en koges med sammen med vanilien i starten. Først når fløde-mælkeblandingen smager kraftigt at the, sies the'en fra og resten kører som ovenfor.

Isen er god sammen med citronmelis eller citrusgeranium.

Ingredienser:

250 g rabarber
250 g sukker (mindre hvis du vil have den mere syrlig)
2 dl vand
3 blade husblas
Vand til der er 700 ml i alt

Rabarbersorbet:

Kog rabarber, sukker og vand sammen indtil rabarberne er næsten opløst. Når sukker er opløst og rabarberne er ved at falde fra hinanden blendes det hele og fibre sies fra.

Smid opblødt husblas i og varm op til det er opløst. Når dette er gjort hældes vand i til der er 700 ml i alt. Køl det af og kør på ismaskine. Hvis man ikke har en ismaskine stilles det i fryseren og så skal der røres i det, minimum hver halve time.

Ingredienser:

80 g sukker
6 æggeblommer (3 bægere)
2,5 dl fløde
2,5 dl sødmælk
1 blad husblas
½ pk. ristet toast

Toastis, der er intet som lugten af ristet toast:

Isen laves på samme måde som vanilieisen. Men! Der skal ristes en masse toast som mælken skal have lov til at trække i. Mælken skal have lov til at trække natten over, evt. skal den varmes op sammen med brødet.

Til denne is bruges der ikke vanilie.

Når mælken har trukket færdig laves isen på samme måde som vanilieisen. Regn med at der skal bruges omkring en liter mælk for at få de 2,5 dl mælk som skal bruges til sidst.

Jeg ved ikke rigtig hvad isen kan bruges til, men den smager faktisk godt.

Ingredienser:

80 g sukker
6 æggeblommer (3 bægere)
2,5 dl fløde
2,5 dl sødmælk
1 blad husblas
50 g egetræsspån

Egetræsis, stærkt inspireret af Malling og Schmidts.

Denne is er super god, selv om man kunne mistænke egetræet for at bringe noget krads til maden, ligesom i rødvin.

Igen er isen lavet på vanilieisbasen fra tidligere, og som med toast skal mælkeflødeblandingen trække sammen med egetræsspånene.

Denne gang skal mælk, fløde og spån dog ligge sammen ved 70 grader i 48 (ca.) timer. Til dette har jeg haft succes med at bruge et fyrfadsllys til at holde temperaturen over natten.

Når mælk og fløde har trukket færdig, laves isen som med vanilieisen.

Og brug nu noget ordentligt træ som IKKE har været behandlet!

Ingredienser:

40 g sukker
6 æggeblommer (3 bægere)
2,5 dl fløde
2,5 dl sødmælk
1 god vaniliestang
1 blad husblas
Maltsirup til det smager godt,
det kan købes i helsebutikker.

Maltis, en fantastisk is.

Igen er vanilieisbasen udgangspunkt. Maltsirup blandet i den kogende mælk og fløde i stedet for sukker. Resten af opskriften laves som ovenfor.