

Vaniljeis med hasselnødder og marengs

En virkelig lækker is – jeg lavede nogle af marengsene med røde striber, derfor har isen lidt røde aftegninger ☺

Det blev til ca 900 ml.

Is

4 æggeblommer
4 – 5 spsk flormelis
1 vaniljestang
5 dl fløde

Ristede hasselnødder

100 g hasselnødder

Marengs

3 æggehvider
1 tsk eddike
150 g sukker

Marengs

Tænd ovnen på 90 grader.

Pist æggehvider stive så de danner toppe.

Pisk sukker i lidt ad gangen og pist til sidst eddike i.

Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt toppe på en plade med bagepapir.

Bag ca 1 ½ time - derefter lader du dem stå et par timer så de tørre godt.

Køl af på en rist og opbevar dem i en kagedåse - de kan holde en uges tid.



Riste hasselnødder

Tænd ovnen på 200 grader.

Kom hasselnødderne på en bageplade med bagepapir.

Bag i ca 10 min til skallen sprækker. Køl lidt af og nulr skallerne af. Køl helt af. Nødderne skal være hele eller halve – hvad du synes.

Is

Pisk fløden til let skum.

Pisk æggeblommer, vanilje og sukker til massen er cremet og luftig.

Vend flødeskum forsigtigt i æggemassen.

Jeg fryser min is i en ismaskine og når den er halvt frosset, kommer jeg lidt is i bunden af en plastbøtte. Så kommer jeg hakkede nødder og stykker af marengs på, så et lag is osv til der ikke er mere is. Man kommer bare så meget marengs og nødder på som man synes.

Hvis man ikke bruger ismaskine, skal islagene fryse lidt inden fyldet kommes på, så den ikke falder til bunden.

