

Hokey Pokey - vanille is med karamel fra New Zealand

Tilberedningstid: cirka 15 min (skal fryse over natten)

Giver cirka 2 liter is

Ingredienser:

Til karamellen:

4 spskf sukker

2 spskf gylden sirup

1 tskf natron

Til isen:

4 æggeblommer

250 g sukker

½ l piskefløde



Udstyr: pande med god kant eller tykbundet gryde, bradepande og bagepapir, røreskåle, 2 liter plastcontainer med låg

Fremgangsmåde:

Karamellen:

1. Læg bagepapir på brandepanden så den er klar til karamellen
2. Bland sukker og sirup til karamellen i en non-stick pande og lun op ved lav varme. Rør konstant i massen indtil den koger
3. Lad koge let i 5 minutter ved lav varme, rør ind imellem for at sikre det ikke brænder på
4. Tag gryden af varmen og tilsæt natron, rør med det samme i massen, massen skal "boble op" og skumme
5. Hæld med det samme ud på bradepanden og lad køle af
6. Når massen er helt kold, skal den bankes til mindre stykker der skal i isen

Isen:

1. Brug en håndmixer og pisk æggeblommer med sukker til cremet og hvid
2. I en anden skål piskes piskefløde indtil den er en blød flødeskum
3. Forsigtigt foldes flødeskum og ægge/sukker masse sammen i en af skålene
4. Fold karamelstykkerne i
5. Put blandingen i en 2 liter plastcontainer med låg og lad fryse over natten

Server som er i kugler eller med hindbær og chokolade flager til pynt.