



## Honningis med karamelliserede mandler

*Vi har presset den sidste honning for i år. En god del blander vi med rugmel til en fordej, der ligger og modner indtil december, hvor vi bager honningkagehjerter til eleverne. Her og nu er der en del, der skal bruges til den kommende efterårsweekend, hvor nuværende og tidligere elever skal nyde den cremede honningis med karamelliserede mandler.*

### DET SKAL DU BRUGE

Honningis:

- 8 æggeblommer
- 150 g honning
- 0,5 liter fløde
- Kornene fra en halv vaniljestang. Gem gerne stangen i en krukke med sukker. Den kan senere blendes sammen med sukkeret og blive til hjemmelavet vaniljesukker.

Karamelliserede mandler:

- 60 g mandler
- 1 spsk. honning
- 1 spsk. sukker

### SÅDAN SKAL DU GØRE

Mandlerne:

- Smelt sukker på en pande mens du holder godt øje med farven. Så snart sukkeret smelter og bliver brunt, tilsættes honningen og mandlerne.
- Skru en anelse ned for varmen og rør grundigt rundt, til mandlerne er helt dækket af suktermassen og begynder at dufte.
- Tag panden af varmen og bred mandler og overskydende suktermasse ud på et stykke bagepapir.
- Lad det hele køle godt af. Mens mandlerne køler af tilberedes ismassen.

Isen:

- Kom æggeblommer og honning i en stor skål og pisk de to ingredienser sammen med en elpisker, til massen er lys og luftig.
- I en anden skål piskes fløden til stift flødeskum sammen med kornene fra vaniljestangen.
- Vend forsigtigt fløden i æggemassen.
- Hak de afkølede mandler groft og vend dem i.
- Kom ismassen over i en isform og sæt den på frost i minimum fire timer, før den serveres.

Tip:

- En god, krydret æblekage er eminent til.