



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Salt-karamel-is med Mascarpone Brownie



Opskrift udviklet Julie Jahn Grubb fra Kagecaféen Whoopie **WHOOPIE**

Opskrift til 10 personer

SALT-KARAMEL-IS

INGREDIENSER:

800 g Tørsleff kondenseret mælk

800 g piskefløde

Falk gourmetsalt efter smag

TILBEREDNING:

Kog uåbnede dåser kondenseret mælk i 4 timer. Afkøl helt før åbning af dåserne.

Pisk indholdet af dåserne glat og tilsæt piskefløden.

Pisk igen til konsistensen er som blødt flødeskum, smag til med salt. Kom i beholder og sæt på frys i min. 4 timer. Isen vil ikke krystalisere.

MASCARPONE BROWNIE:

INGREDIENSER:

240 g smør

240 g brun farin

85 g 57% chokolade

120 g mascarpone

110 g kakao

2 tsk. Tørsleffs vaniljesukker

150 g æg

1 knivspids salt

TILBEREDNING:

Smør, brun farin, chokolade smeltes. Mascarpone røres i. Herefter tilsættes kakao, vanilje sukker, salt og til sidst æg.

Bages ved 160° i ca 35 min.

Anret med et stykke mascarpone brownie, en kugle saltkaramel is og evt. drizzled med caramel sauce eller hindbær coulis.

