



Parmesanis er en spændende og anderledes dessert, der kombinerer det salte og nøddeagtige fra parmesan med søde eller syrlige elementer. Her er en opskrift:

Parmesanis med honning og balsamico

Ingredienser (4-6 personer):

- 100 g friskrevet Parmigiano Reggiano 12 - 18 mesi
- 4 æggeblommer
- 100 g sukker
- 3 dl sødmælk
- 2 dl piskefløde
- 1 tsk vaniljeekstrakt

(valgfrit)

- Honning og balsamico-glaze til servering
- Evt. ristede nødder eller frugt som pærer eller figer til pynt

Fremgangsmåde:

1. Forbered mælkeblandingen:

- Varm sødmælk og fløde op i en gryde over medium varme, indtil det næsten koger. Fjern gryden fra varmen, og rør parmesanen i. Lad det trække i 10 minutter.

2. Lav æggesnapsen:

- Pisk æggeblommer og sukker sammen i en skål, indtil blandingen er lys og luftig. (det vi i Danmark kalder æggesnaps ;-)

3. Temperer æggesnapsen:

- Hæld lidt af den varme mælkeblanding i æggesnapsen, mens du pisker konstant, for at undgå, at æggene koagulerer. Hæld derefter hele æggemassen tilbage i gryden.

4. **Tyk mælkeblanding:**

- Sæt gryden tilbage på lav varme, og rør konstant, indtil blandingen tykner let og dækker bagsiden af en ske (ca. 80 °C). Blandingens må ikke koge.

5. **Si blandingen:**

- Hæld blandingen gennem en finmasket si for at fjerne eventuelle klumper. Lad den køle helt af, først på køkkenbordet og derefter i køleskabet i mindst 2 timer.

6. **Frys ismassen:**

- Kør ismassen i en ismaskine, indtil den er cremet og fast. Har du ingen ismaskine, kan du fryse den i en beholder og røre i den hver halve time for at undgå iskrytaller.

Servering:

- Server parmesanis med en smule honning og balsamico-glaze dryppet over.
- Pynt evt. med friske pæreskiver, figner eller ristede nødder for ekstra smag og tekstur.

Tip: Parmesanens salte og komplekse smag balancerer sødmen i honningen og balsamicoen perfekt. Det gør denne dessert ideel som afslutning på en gourmetmiddag. Skal der være et kugle is mere, sammen med denne parmesanis, så vil jeg forslå en Champagne Gelato eller Sorbet.

Lars Luie ;-)