

## Vaniljeis med praline – Vegansk



Denne veganske is der er lavet på kikærtevand, er fuldstændig fantastisk. Den smager virkelig godt og er blød og cremet og smager faktisk lige som en almindelig flødeis.

Der er en del forskellige veganske is på nettet, men denne fra Mia Sommer så så speciel ud, at den måtte jeg prøve. Jeg har lavet den et par gange nu og den er et stort hit uanset hvor jeg har serveret den ☺

Det er virkelig en nem is at lave og den skal bare i en bønne og i fryseren til den skal spises. Der skal ikke røres i isen og den krystalliserer slet ikke – det er da virkelig nemt :-)

Is

Vandet fra 1 brik/dåse kikærter

125 g flormelis

1 spsk vaniljesukker

2,5 dl sojapiskefløde – jeg brugte Alpro (Bilka, Rema)

### *Praline*

*100 g hasselnødder*

*100 g sukker*

*50 g mørk chokolade - hakket*

### *Praline*

*Rist nødderne i ovnen ved 180 grader i ca 10 min. Lad dem køle lidt af og gnid skallerne af mellem hænderne.*

*Kom sukker og nødderne på en lille pande og varm det op – der skal ikke røres. Når sukkeret er smeltet og er blevet lysebrunt røres der godt og det kommes over på et spækbræt med bagepapir. Lad det køle helt af, hak det meget groft og blend det derefter mellemfint.*

*Blend til sidst chokoladen med til massen er ensartet.*

### *Is*

*Si vandet fra kikærterne – det hele skal med.*

*Pisk kikærtevandet til det er blevet helt hvidt og luftigt. Pisk vaniljesukker og flormelis i lidt efter lidt.*



*Pisk fløden stiv – den skal piskes lidt længere end almindelig fløde.  
Vend forsigtigt fløden i kikærtevandet og vend så pralinen i.*



*Fordel ismassen i en bøtte og sæt den i fryseren til den skal bruges. Der skal ikke røres i den.  
Den er klar til at spise 5 – 10 min efter den er taget op af fryseren. Jeg synes den smelter noget hurtigere end almindelig hjemmelavet is.*



- *Kikærterne skal selvfølgelig ikke smides ud – jeg bruger dem til humus (rigtig tit), de er også rigtig gode, hvis de bliver ristet i ovnen med en masse krydderier (til f.eks. en salat), i grøntsagssamosaer og så kan de bruges i en masse gryderetter.*