

# Kaffegrumsis

Is er bare lækkert – især når fedmen balanceres med styrken fra kaffe. I stedet for at lave ny kaffe eller bruge instant, kan du i stedet putte kaffegrums i. Grumsen indeholder masser af smag og kornene er samtidig med til at give isens blødhed lidt struktur.



## Ingredienser:

- 3 dl sødmælk
- 3 dl fløde
- 4 æggeblommer
- 110 g sukker
- 30-50 g tørret kaffegrums (afhængig af smag)

## Fremgangsmåde:

1. Kaffegrumsen tørrer du ved at tømme dit brugte kaffefilter i en skål og røre rundt et par gange om dagen, indtil grumsen er tør. Alternativt kan du tørre grumsen ved lav varme i din ovn.
2. Kom mælk, fløde og kaffegrums i en gryde og kog det op til lige knap kogepunktet. Sluk for varmen.
3. Kom æggeblommer og sukker i en ren skål og pisk det sammen til en tyk æggesnaps.
4. Mens der stadig piskes i æggesnapsen, hældes langsomt fløde/mælkeblanding i lidt efter lidt.
5. Kom det hele tilbage i gryden og varm langsomt ismassen op til 80 grader, mens der hele tiden røres i gryden. Det skal endelig ikke koge! Brug evt. et termometer hvis du er i tvivl.
6. Hæld det i en skål og stil på køl i minimum et par timer eller til dagen efter.
7. Rør kaffeisen på en ismaskine sæt den derefter i fryseren i en bønne med låg i minimum 2 timer inden servering.

### Tip:

*Afhængig af smag kan du nøjes med at tilsætte 30 gram kaffegrums i mælken og fløden, mens det varmer op og så først til sidst, efter opvarmningen til de 80 grader, tilsætte de sidste 20 gram. Derved trækkes ikke lige så meget smag ud, som hvis du tilsætter 50 gram fra starten af.*

## *Grums er genialt*

*Kaffegrums og kaffesjatter er lækkert. Det lyder måske lidt mærkeligt, men det er det. Der er et kæmpe potentiale i de ting, som du smider i skraldespanden. Når du har brygget en kop kaffe, udnytter du kun 1 % af kaffeplantens næringspotentiale. Det er en skam, og det skal vi væk fra. Derfor udvikler vi løbende opskrifter, hvor du kan anvende dine rester – både grums og sjatter.*

*Det gør vi, fordi vi har en vision om, at i 2030 skal vi udnytte hele kaffeplantens potentiale og have intet spild. Vi kalder visionen for Circular Coffee Community, hvor kaffen anvendes cirkulært, ressourcer optimeres og spild begrænses.*

*Du kan være med til at gøre en forskel ved at tænke og forbruge cirkulært.*

*Læs mere på [www.peterlarsenkaffe.dk](http://www.peterlarsenkaffe.dk)*

