

Tilboðini eru galdandi 17.-19. október



Jarðbersúltutoy
330 g.
Frá Den Gamle Fabrik.

BERT galdandi
HÓS-FRÍ-LEYG

19⁹⁵

VANL. PRÍSUR **28⁹⁵**



BERT galdandi
HÓS-FRÍ-LEYG

15⁰⁰

VANL. PRÍSUR **24⁹⁵**



Lagkakubotnar
330 g. Frá First Class.

Smáar innbakaðar ísdesertir

(4 fólk)

Tilfar:

700 ml. vaniljuísur
2 lagkakubotnar
4 spsk. jarðbersúltutoy
6 hitaviðg. eggjahvítar
150 g flormelis
400 g nýggj jarðber
25 g mandlur

Tilgerð:

Píska eggjahvítarnar stívar og síla flormelis í.
Píska aftur til eitt marengsmeingi.
Sker 4 rundingar av teimum 2 botnunum, og set teir á eina bakiplátu klødd við bakipappiri.
Sker ísín í 4 partar og forma teir soleiðis at teir passa á botnarnar. Har SKAL vera minst 1 cm botnur rundan um ísín. Legg 1 spsk. jarðbersúltutoy á hvønn ísín. Klæð ísín við marengsmeinginum. Tað er umráðandi, at marengsmeingið dekkar allan ísín og lagkakubotnarnar.
Baka ísín í heitluftovni við mest møguligum hitastigum í 4-5 minuttir, til hann er brúður á toppinum. Borðreið ísín við nýggjum jarðberum á.
Rista mgl. nakrar mandlur á eini turrari pannu og stroy omaná.



Drekki Cultura ella Lurpak smør
500 ml. og 250 g.



BERT galdandi
HÓS-FRÍ-LEYG

14⁹⁵

VANL. PRÍSUR **21⁹⁵**

9 dansk egg
Std. M/L.

BERT galdandi
HÓS-FRÍ-LEYG

14⁹⁵

VANL. PRÍSUR **19⁹⁵**



Mandlur

500 g. Frá First Price.

BERT galdandi
HÓS-FRÍ-LEYG

49⁹⁵

VANL. PRÍSUR **54⁹⁵**



Hans Hansen byrjaði at gera ís í Hillerød í 1922. Í dag verður framvegis hildið fast í meginregluna um, at tað tekur tíð at framleiða góðan smakk. Nýggj jersey mjólk frá Svanholm og handskavað vaniljukorn frá Madagaskar eru dømir um tær rávørur, sum eru við til at skapa ta frálíku dygdina.

Hansens Rómaísur ella Sorbet

725 ml. Fleiri sløg.
FROST.

BERT galdandi
HÓS-FRÍ-LEYG

49⁹⁵

VANL. PRÍSUR **59⁹⁵**

Miklagarður hevur opið hvønn leygardag til kl. 18.00