DESSERT

Chokladglass med Amaretto

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **160 min** Portioner: **6**

Jag älskar tekniska prylar medan jag kan gå in i en Chanelbutik och komma ut utan att ha köpt något. Det brukar inte gå lika bra när jag varit inne i en köksbutik.

160

När jag började arbeta med min ena kokbok gav jag mig ut och köpte en fritös och en glassmaskin. Sedan insåg jag att jag hade inte bara en bok att skriva utan skulle även fotograferas och filmas, ibland i tidstypiska kläder med mycket midja. Jag lämnade tillbaka fritösen med ett tungt hjärta. Men jag behöll glassmaskinen, den där lilla älskade prylen som kör runt ren lycka med sin lilla motor.

INGREDIENSER

5 msk amaretto disoranno
4 st äggulor
4.5 dl mjölk (standard)
1 dl socker
200 g mörk choklad, hackad
1 msk vaniljpulver
4.5 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka 150g av chokladen i en matberedare, var försiktig med att inte köra det för länge då chokladen kommer att smälta och då fastna i botten.

2. Blanda mjölk, vispgrädde och den hackade chokladen i en kastrull. Värm blandningen i 5-8 minuter på medium värme.

3. Vispa äggulor, socker och vaniljpulver i en skål tills det blir ljusgult. När chokladen smält och gräddblandningen precis börjat bubbla sänker du värmen till låg och blandar några matskedar av den varma chokladmixen i äggblandningen. Tillsätt äggblandningen gradvis till gräddblandningen under ständig omrörning, så att äggen inte skär sig.

4. Efter två minuter så tillsätts likören. Låt det värmas upp igen och rör om i ytterligare två minuter. När såsen har tjocknat något så kyl ned den helt, antingen över natten i ett kylskåp eller i ett isvattenbad i 30 minuter.

5. Häll sedan den kalla massan i din glassmaskin. Följ instruktionerna för din maskin. När glassen är klar, ta ur den och lägg i frysen i 2 timmar eller längre. Efter cirka en halvtimme i frysen, ta ut glassen och blanda i resterande chokladbitar. Ställ sedan in den igen i frysen och servera den när den är klar.