DESSERT

Cheesecakeglass med chokladsmulor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **8**

30

Frusen cheesecake med chokladsås och chokladsmulor. Enkelt att vispa ihop, men tänk på att ca 4 timmar i frysen behövs för att glassen ska stelna, förbered den gärna dagen före servering.

Använd dina favoritkakor som smulor. Gillar du choklad? Dubbla receptet på chokladsåsen och servera den även vid sidan om! Vill man förenkla receptet går det förstås bra att köpa färdig chokladsås.

INGREDIENSER

Chokladsås
2 msk smör
2 msk kakao
2 msk ljus sirap
1 msk socker
1.25 dl vispgrädde

1 krm salt
0.5 tsk vaniljsocker

Glass
3 st äggulor
1.5 dl socker
200 gram philadelphiaost
3 dl vispgrädde
1 tsk vaniljsocker
3 st äggvitor
150 gram chokladkakor

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med chokladsåsen. Smält smöret i en kastrull. Vispa ner kakao, sirap, socker, grädde och salt. Låt puttra några minuter. Ta av från plattan och rör ner vaniljsockret. Ställ åt sidan och låt svalna något.
2. Glass. Vispa ihop äggulor, socker och philadelphiaost i en bunke.
3. Vispa grädden fluffig tillsammans med vaniljsockret. Blanda med äggsmeten.
4. Vispa äggvitorna hårt och vänd försiktigt ner i äggblandningen.
5. Ringla ner chokladsåsen i glassmeten och rör ihop lite slarvigt. Häll i en fryslig form.
6. Krossa chokladkakorna och fördela smulorna över glassen. Ställ i frys att stelna ca 4 timmar eller över natten.
7. Ta fram glassen och låt tina i rumstemperatur ca 30 minuter före servering. Skopa upp och servera gärna med extra chokladsås.