



Glasstårta med lakrits och hallon

Kock: **Frida Johansson** Tid: **45 min** Portioner: **6-8**



En svalkande tårta att veva ihop till sommarens alla kalas och bjudningar!

Kombinationen lakrits och hallon är sedan länge väletablerad. Tillsammans med den svalkande glassen skapas här en frisk och god tårta att veva ihop när det vankas kalas. Lakritssmaken kommer från lakritssirap och lakritspulver, som bland annat finns att köpa hos Lakrids by Johan Bülow. Är man ingen lakritsfantast så kan man enkelt byta ut lakritssirapen mot några matskedar sylt och utesluta lakritspulvret från kaksmulorna. Själva glasstårtan kan med fördel göras redan dagen innan så hinner den frysa till ordentligt.



INGREDIENSER

Botten

15 st digestivekex
125 g smör

Glass

5 dl vispgrädde
1 burk kondenserad mjölk
1 msk strösocker
0.5 tsk äkta vaniljpulver
2 msk lakritssirap

Kaksmulor

25 g smör
0.75 dl vetemjöl
0.25 dl råsocker
0.5 tsk lakritspulver

Dekoration

1 förpackning färska hallon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Krossa digestivekexen och smält smöret. Blanda samman och tryck sedan ut i en springform. Grädda ca 8-10 min mitt i ugnen och låt sedan svalna helt.
- 2** Vispa grädden luftig tillsammans med sockret och vaniljpulvret. Vispa sedan ner den kondenserade mjölken så att den blandas ut ordentligt.
- 3** Häll glassmeten över digestivebotten och klicka sedan ut lakritssirapen. Använd bakänden på en sked och "dra ut" sirapen i smeten så att ett fint mönster bildas. Plasta in formen och ställ in i frysen i minst 6 timmar.
- 4** Till kaksmulorna, sätt ugnen på 200 grader. Nyp samman alla ingredienserna och fördela sedan på en bakplåtspappersklädd plåt. Grädda smulorna mitt i ugnen i ca 5-10 min tills de fått fin färg. Låt svalna helt.
- 5** Innan servering, ta bort kanten från springformen och garnera tårtan med kaksmulorna och de färska hallonen.