



DESSERT

Rocky Road-glass

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **360 min** Portioner: **6-8**

Denna glass är så ljuvlig! Sött & salt på samma gång. Passar perfekt som dessert eller när ni bara vill äta någonting riktigt gott!

En dessert som funkar perfekt till julens festligheter! Välj om ni vill använda en springform och servera i bitar eller om ni använder en djupare form och skopar upp glassen. Denna måste ni bara testa!





INGREDIENSER

Rocky Road-glass

5 deciliter vispgrädde

1 burk kondenserad mjölk, 400g

2 matskedar kakao

Toppings

100 gram mörk choklad, hackad

75 gram salta jordnötter, hackade

1 deciliter kolasås

2 stycken digistivekex

2 deciliter minimarshmallows

GÖR SÅ HÄR

1

Vispa grädden fluffig. Sikta i kakao. Häll i den kondenserade mjölken och blanda försiktigt runt till en fluffig gräddblandning.

2

Ta fram en brödform, 24 cm. Häll i hälften av gräddblandningen i den. Toppa med hälften av de hackade jordnötterna och chokladen. Ringla över kolasås.

3

Häll på resten av gräddblandningen. Ha sedan på resten av de hackade nötterna och chokladen. Smula över kex. Strö på marshmallowsen och ringla över kolasås. Pressa lite lätt med handen ovanpå så att toppingen borrar ner sig lite i glassen.

4

Täck formen ordentligt med plastfolie. Ställ i frysen i minst 6 timmar. Ta fram ca 10 minuter innan glassen ska serveras.

5

Servera i bitar eller gröp ur stora kulor och njut!