



DESSERT

Jordgubbsglass med mandelflarn

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Hemgjord jordgubbsglass på färska bär med nybakade mandelflarn på en spegel av nykokt jordgubbssås.

Förena nytta med nöje: lägg kaksmulor under glassen så glider den inte iväg på tallriken.



INGREDIENSER

Jordgubbsglass

0.5 liter jordgubbar (250 g)

1 msk strösocker att marinera jordgubbarna

1 dl strösocker

2.5 dl mjölk

2.5 dl vispgrädde

0.5 st vaniljstång

5 st äggulor

1 msk pressad citron

Mandelflarn

50 g skirat smör

50 g vetemjöl

50 g florsocker

50 g äggvita

1 st uppvispat ägg

0.5 dl flagad mandel

Jordgubbssås

350 g färska eller frysta jordgubbar

½-1 dl strösocker

2 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rensa och skölj jordgubbarna. Skär dem i bitar och lägg dem i en bunke. Strö över 1 msk socker och låt stå och dra i 30 minuter.
- 2** Häll mjölk och grädde i en tjockbottnad kastrull. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg både stång och frön i kastrullen. Värm mjölkblandningen under omrörning tills den nästan börjar koka. Ställ kastrullen åt sidan och låt blandningen vila i 20 minuter.
Vispa äggulor och 1 dl socker pösigt i en bunke. Ta upp vaniljstången och häll ner mjölkblandningen i äggulorna under konstant vispning. Häll tillbaka i kastrullen och värm under vispning tills smeten börjar tjockna. Låt den svalna i kallt vattenbad. Ställ den därefter i kylan tills den blir riktigt kall.
- 3** Mixa jordgubbarna till ett grovt mos i en matberedare. Blanda ner moset och citronsaften i den kalla glassmeten.
- 4** Frys smeten i glassmaskin eller i frysen. I frysen: Häll smeten i en bunke och ställ den i frysen. Rör om ordentligt i glassen var tjugonde minut tills glassen har fast konsistens, cirka 4 timmar.
- 5** Rör smör och vetemjöl till flarnen till en slät smet i en bunke. Tillsätt florsocker och rör till sist ner äggvitan. Låt stå i kylan tills degen fått en fastare konsistens, 4-5 timmar.
- 6** Värm ugnen till 200°. Bred ut degen till en jämn och tunn platta, cirka 20 × 30 cm och 2 mm tjock, på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg och strö över flagad mandel.
- 7** Grädda plattan mitt i ugnen i cirka 10 minuter, eller tills den är gyllenbrun. Ta ut plåten och skär plattan direkt i önskade tre- eller fyrkanter. Låt flarnen kallna på plåten.

8

Koka alla ingredienser till jordgubbssåsen i 5 minuter och kör i mixer. Sila genom en sil och låt svalna.

9

Servera glassen med mandelflarnen på en spegel av jordgubbssås.