DESSERT

Vaniljglass med chokladsås

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

60

En enkel dessert, javisst. Men vi tröttnar ju aldrig på den - om den är gjord från grunden vill säga.

INGREDIENSER

2.5 dl vispgrädde
2.5 dl mjölk
1 st vaniljstång
5 st äggulor
1 dl strösocker
Chokladsås
2 dl vispgrädde
0.5 dl strösocker
1 dl kakaopulver
3 msk ljus sirap
1 nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp grädde, mjölk och vaniljstången, som delats på längden, i en kastrull. Vispa samman äggulor och socker i en bunke och sjud dem i ett vattenbad. Tillsätt gräddmjölken under vispning. Låt svalna i kallt vattenbad. Ställ in i kylen så att smeten blir riktigt kall.

2. Ta upp vaniljstången ur smeten. Skrapa ut fröna och blanda ner dem i smeten. Frys smeten i en glassmaskin.

3. Utan glassmaskin: Häll i smeten i en bunke och ställ den i frysen. Rör om ordentligt i glassen var tjugonde minut.

4. Koka alla ingredienser till chokladsåsen under omrörning i ca 5 minuter, eller till simmig konsistens.

5. Servera glassen med chokladsåsen.