



DESSERT

Hallonyoghurtglass med chokladsmulor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **150 min** Portioner: **4**



En enkel och snabb yoghurtglass med frysta hallon smakar väldigt bra tillsammans med choklad och blåbär. Glassen ska ätas direkt den är klar.

INGREDIENSER



Chokladsmulor

1.5 dl vetemjöl
0.5 dl havregryn
0.5 dl muscovadosocker
50 g smör
2 krm salt
0.5-0.75 dl kakaopulver, ca

Yoghurtglass med hallon

4-5 dl frysta hallon

3 dl turkisk yoghurt
1 dl vispgrädde
0.5 dl florsocker

Servering

blåbär

1 dl vispgrädde + citronsaft + en nypa vaniljsocker(frivilligt)
några citronmelissblad (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

1

Hallonyoghurtglass: Vispa grädden fast. Mixa bären med yoghurten och sockret. Vänd ner grädden. Smaka av.

I glassmaskin, kör smeten i ca 20 minuter. Ät direkt.

Om du inte har glassmaskin, frys i ca 2.5 timmar och rör om varje halvtimme. Ät direkt.

2

Chokladsmul: Sätt ugnen på 200 grader. Kör vetemjöl, socker, salt, 0.5 dl kakao och kallt smör i en matberedare till smulig konsistens. Smaka av, tillsätt eventuellt mer kakao för kraftigare chokladsmaak. Tillsätt havregryn och kör några varv till. Sprid ut smulorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och rosta smulorna tills de är torra, ca 5-8 min. Tag ut plåten och låt smulorna ligga kvar på den varma plåten att torka lite till.

3

Lättvispade gräddklickar: Vispa den andra deciliteren vispgrädde lätt, smaksätt med lite citronsaft och en gnutta vaniljsocker.

4

Servera glassen, chokladsmulorna med färska blåbär tillsammans med små klickar lättvispad citrongrädde.