



DESSERT

Honungsglass med rostad mandel

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Honungsglass med rostad mandel smakar alldeles underbart! Gör gärna glassen dagen innan.



INGREDIENSER

7 dl mjölk
6 st äggulor
1.5 dl strösocker
1 nypa salt
0.5 dl honung (inte alltför söt), ca

Servering

1-1.5 dl mandel, grovt hackad
ev myntablad

GÖR SÅ HÄR

1

Värm mjölken.

Vispa ihop äggulorna, sockret och saltet pösigt i en skål. Rör ner den varma mjölken, lite i taget.

Värm sedan blandningen i kastrullen på medelvärme under ständig omrörning tills den tjocknar. Se upp, det får absolut inte koka!

Vispa smeten tills den är ljummen över ett kallt vatten-/isbad. Tillsätt honungen och smaka av.

2

Låt krämen svalna helt och sätt den sedan i kylen för att bli riktigt kall. Kör sedan krämen i glassmaskin. Har du ingen glassmaskin, häll krämen i en

vattensköld form, ställ i frysen och rör i glassen med jämna mellanrum.

Täck glassen med smörgåspapper och frys över natten.

3

Rosta försiktigt den grovhackade mandeln i stekpanna utan fett tills den börjar dofta och få fin färg.

Skopa upp glassen i servering och strö över mandeln. Dekorera gärna med några myntablad.