DESSERT

Pepparkaksglass

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner:

Till jul bakas ofta ett stort lass med pepparkakor här hemma. Några brukar bli över och sedan glömmas bort i kakburken ? i år fick de åka ner i en god vaniljglass ihop med minimaränger istället. Gott! Lägg till kyl- och frystid!

Grunden till detta recept är en god vaniljglass gjord på äkta vanilj. Glassmeten kör jag i glassmaskin för bästa konsistens.
Äger man ingen glassmaskin går det bra att låta glassen stelna i frysen istället. Då är det väldigt viktigt att röra om i glassen ungefär en gång varje halvtimme, för att undvika att iskristaller bildas.

20

INGREDIENSER

1 liter glass cirka
1 st vaniljstång
300 g 3 dl mjölk (3 %)
300 g 3 dl vispgrädde
85 g (5 st) äggula
135 g 1.5 dl strösocker

Smaksättning
ca 100 g pepparkakor, krossade
1-2 dl minimaränger

GÖR SÅ HÄR

1. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp mjölk, grädde, vaniljstång och frön i en rostfri kastrull. Ta av från plattan och låt mjölkblandningen stå och dra en liten stund.

2. Vispa äggulor och socker riktigt luftigt, med elvisp eller i maskin. Fiska upp vaniljstången ur mjölkblandningen och häll den över äggulorna under vispning. Häll sedan tillbaka glassmeten i kastrullen.

3. Sjud blandningen under kraftig omrörning tills den börjar tjockna, den ska inte börja koka. Använd helst en termometer, blandningen ska uppnå 85 grader.

4. Ta av kastrullen från värmen och häll upp glassmeten i en sval bunke och kyl ner den ordentligt. Minst ett par timmar i kylskåp, men helst över natten för bäst resultat.

5. Kör den kylda glassmeten i glassmaskin enligt dess anvisningar. När glassen är klar, rör ner krossade pepparkakor och minimaränger. Ställ in glassen i frysen och låt den helst stå några timmar innan den ska serveras.

6. Strö gärna över lite extra maränger och krossade pepparkakor vid servering!