



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.



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!