DESSERT

Saffransglass med varma björnbär & rostad vit choklad

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**

Har du saffran kvar sen julen? Använd den i en god hemgjord glass! Den här glassen med smak av saffran och honung är jättegod tillsammans med varma björnbär och rostad vit choklad.

Glasskrämen tar inte särskilt lång tid att göra men lägg till tid för nedkylning och infrysning. Hemgjord glass blir absolut bäst om man har en glassmaskin. Har man ingen maskin går det dock bra ändå. Häll i så fall glasskrämen i en form och ställ in i frysen. Rör om var 20:e minut. Efter 3-4 timmar bör glassen vara klar.
Recept på den rostade vita chokladen hittar du här! Förbered gärna den och glassen någon dag i förväg så går den här efterrätten snabbt att lägga upp vid serveringstillfället.

30

INGREDIENSER

Saffransglass
1 st vaniljstång
3 dl vispgrädde
2.5 dl mjölk 3%
0.5 g saffran
2 msk glukossirap
6 st äggulor
0.75 dl honung, flytande
0.75 dl strösocker

Varma björnbär
225 g björnbär, frysta
1 st apelsin, saften
1 krm äkta vaniljpulver

Till servering
1 dl rostad vit choklad

GÖR SÅ HÄR

1. Saffransglass. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Mät upp grädde och mjölk i en kastrull. Tillsätt saffran, glukossirap, vaniljstång och frön. Koka upp och dra sedan kastrullen från värmen. Låt stå och dra ca 10 minuter. Fiska sedan upp vaniljstången.

2. Vispa äggulor, honung och socker vitt och poröst. Häll den varma gräddmjölken över äggulеblandningen under vispning. Häll tillbaka i

kastrullen. Sjud blandningen under konstant vispning till en tjock kräm. Den får inte koka. Använd helst termometer, krämen ska sjudas till 83-85 grader. Låt glasskrämen svalna och ställ den sedan övertäckt i kylskåp några timmar, gärna över natten så hinner smakerna utvecklas ordentligt.

3. Kör den väl kylda krämen i glassmaskin enligt dess anvisningar. Låt sedan glassen stå någon timme i frysen innan servering. Har man ingen glassmaskin häller man istället den avsvalnade glasskrämen i en form och ställer in i frysen. Rör sedan om var 20:e minut. Beräknad frystid är då 3-4 timmar.

4. Varma björnbär. Värm upp björnbären tillsammans med saft från 1 apelsin och en nypa vaniljpulver.

5. Servering. Lägg upp de varma bären i fina skålar. Skopa upp saffransglassen ovanpå och strössla över rostad vit choklad. Servera direkt!