



DESSERT

Messmörsglass

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **60 min** Portioner: **6**

En oväntad och lite vuxnare dessert eller för alla som älskar messmör. Tillagningstiden inkluderar inte frysning och vila i kyl.



En vuxen och lite höstlig dessert, perfekt efter en middag med vilt till varmrätt eller bara för att man älskar messmör. Messmörsmaken ligger och pulsar lite i eftersmaken men tar absolut inte över, utan bidrar med en liten salt vanilj och kolasmak.

Servera som på bilden med sockrade lingon och kolaflarn eller med hjortron och kolasås. Glykos och gelatinblad är valfritt men ger en bättre textur. Om man inte har glassmaskin så följer instruktioner för tillagning i vanlig brödform längre ned i receptet.

INGREDIENSER



2 dl mjölk
2 dl grädde
200 g messmör
1 tsk vaniljpasta
15 gram glykos
50 gram strösocker
4 st äggulor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp grädde, mjölk, vaniljpasta och glykos. Ta av från värmen. Tillsätt messmörret.
- 2** Vispa strösocker med äggulor ordentligt till fluffigt.
- 3** Blanda gradvis ner gräddmjölken, försiktigt till en början för att undvika äggröra.
- 4** Häll tillbaka smeten i kastrullen och värm under omrörning på låg värme (typ en 3-4 av 10), rör regelbundet tills temperaturen når 84 grader och smeten tjocknar. Tillsätt gelatinbladet och rör om tills det löses upp.
- 5** Låt glassmeten svalna, gärna i vattenbad för att skynda på det lite. Sen skjutsar du in baljan i kylan och låter stå minst 6 timmar, men gärna över natten
- 6** Kör smeten i glassmaskin och frys sedan i minst 5 timmar innan servering.
- 7** Om man inte har glassmaskin så kan man frysa in i en brödform och röra runt en gång i halvtimmen under de första två timmarna.
- 8** Servera som på bilden med sockrade lingon och knäckflarn eller med hjortron och kolasås, eller om man är riktigt lekfull med lite krossade pepparkakor på toppen.