



Dessert-milkshake med pistage, rom och mint

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En vuxen milkshake med mörk rom, pistage och mintchokladsås.

Vi testade Odenses nya glassåser som nyligen kommit ut i butikerna. Det är superenkelt att få till lyxiga desserter med dessa färdiga glassåser.

De nya smakerna har mer vuxen smak än traditionella såser anpassade till en yngre målgrupp.

Vi testade: Chokladsås av ren mörk choklad, Chokladsås med mintsmaak, Chokladsås med lakritssmak och Nougatsås. Samtliga är glutenfria, har inga färgämnen och är utan konserveringsmedel.

Chokladsmaken i såserna tyckte vi smakar som smält fin choklad, verkligen som ren mörk choklad. Jättegott! Samma sak med lakritssmaken, en fin, svag ton av rå lakrits som dessutom knastrade lite när vi åt. Det gillade vi.

Min favorit var chokladsåsen med mint. Åååh, så god. Därför skickar jag med ett recept från Odense på en härlig milkshake för vuxna med den såsen!

Jag kan varmt rekommendera såserna - alla fyra. De smakar kvalitet och det kan inte bli enklare än att skaka en liten flaska för 25 spänn och ringla över något gott.





INGREDIENSER

4 glas
100 g mörk choklad 70%, odense
0.5 dl pistagenötter, osaltade
1 liter vaniljglass
4 dl mjölk
12 cl mörk rom
odense chokladsås mint
1 dl vispad vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält chokladen över ett vattenbad. Hacka nöterna fint. Doppa glaskanten i choklad och sedan i nötter.
- 2** Lägg glass, mjölk och rom i en mixer. Mixa snabbt ihop till en krämig shake.
- 3** Häll chokladsås i glasen och fyll på med milkshake.
- 4** Lägg på en klick grädde och toppa med riven choklad/chokladspån. Servera och njut!