



DESSERT

# Hemgjord glass

Kock: **Monika Österheim** Tid: **35 min** Portioner: **1**

Glass! Ett himla bra grundrecept med lite färskost i smeten. Kan även göras sockerfri.

Låt frysas 2-3 timmar.

Den här mixen har blivit en favorit vi använder om och om igen. Det blir kanonbra varje gång och ger underbart god och len glass. Färskosten ger glassen en yttepytteliten touch av cheesecake, i alla fall om man vet om det. Det är just det vi tycker så mycket om och omväxling förnöjer.

Vi har blandat i vad vi har haft hemma - till exempel jordgubbar, nutella, choklad eller som den här gången blåbär (bild). Bara att ha i vad man känner för.

Det är lätt och snabbt att göra egen glass och man har koll på ingredienserna. Man slipper tillsatser och dessutom betala dyrt för luft. Sedan underlättar det med en glassmaskin och en termometer. Annars blir det väl att köra det andra sättet - in och ut ur frysen och röra hela tiden. Jag har inte testat hur glassen blir med den metoden. Däremot har jag testat att göra den utan socker (med sötning) och det fungerade riktigt bra. Det blir inte detsamma och inte lika krämigt som med socker men ooh vilket bra alternativ för oss som vill dra ner på kolhydraterna. Den var tillräckligt mjuk för att göra en glasskula! Ni som prövat low carb-alternativ vet att det bara brukar smula.





## INGREDIENSER

- 2.5 dl mjölk (standard)
- 3.5 dl grädde
- 2 dl socker
- 1 nypa vanilj (i någon form)
- 3 st äggulor
- 125 g färskost (philadelphia)
- 5 deciliter bär eller frukt (här får man själv tänka ut lämplig mängd)

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa äggulorna med socker och vanilj.
- 2** Blanda mjölk och grädde i en kastrull, värm till kokpunkten och ta ifrån värmen. Häll långsamt en mindre mängd över äggsmeten för att temperera dem (värma den lite) och rör runt. Häll sedan i resten och blanda väl.
- 3** Häll hela smeten tillbaka i kastrullen. Värm/sjud glassmeten under vispning tills den tjocknar lite i ca 10 minuter (ej över 80-83 grader, annars smakar det ägggröra). Tricket att veta när smeten är färdig är att den täcker baksidan på en träsked och man drar fingret igenom och märket blir kvar.
- 4** Ta smeten från värmen och vispa i färskosten tills den har smält. Låt smeten svalna helt och smaka av sötman - korrigeras om det behövs. Häll över i en lufttät burk och ställ i kylan tills den är riktigt kall, helst över natten.
- 5** Kör smeten i en glassmaskin tills mjuk och dubbel mängd.
- 6** Medan glassen åker i maskinen, mosa eller krossa bären (frukten) lätt - sockra eventuellt om det behövs. Låt dra en stund. Smaka av.
- 7** När glassen åkt färdigt i maskinen, blanda i bären/frukten och ställ sedan glassen i frysen minst 2-3 timmar.