



DESSERT

Glass-sandwich de luxe

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **190 min** Portioner: **1 liter**

Dansukker har tagit hjälp av riktiga experter, Svenska Konditorlandslaget, för att ta fram fyra glassrecept utöver det vanliga, inspirerade av svensk sommar. Recepten är väl anpassade för såväl hobbykonditor som baknovis men oavsett erfarenhet utlovas en glassfest extra allt.

Efter du testat denna Glass-sandwich de luxe, vad sägs om att även testa Rabarberdröm, Jordgubbslycka eller Bränd gräddglasstaco? Recepten är väl anpassade för såväl hobbykonditorn som baknovisen. Gott är det!



INGREDIENSER



Blåbärs- och cheesecakeglass

- 2 gelatinblad
- 5 dl mjölk 3%
- 1 dl dansukker svenskt strösocker
- 2 tsk dansukker glykossirap
- 2 dl creme fraiche
- 165 g blåbär



Havrekakor

- 1,5 dl vetemjöl
- 0,5 dl havregryn
- 0,5 tsk bikarbonat
- 60 g smör
- 1 dl dansukker svenskt strösocker
- 1 stort ägg
- 0,5 tsk vitvinsvinäger

Garnering

- 50 g vit choklad, smält

Förslag på servering

på tallrik eller i en hamburgerpappersficka.

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blåbärs- och cheesecakeglass:Glassen kan förberedas någon eller några dagar innan servering.Lägg gelatin i blöt i kallt vatten, ca 15 min.

- 2 Mät upp mjölk, strösocker och glykossirap i en kastrull och värm till ca 80°C.
- 3 Ta upp gelatinet ur vattnet och rör ner i mjölkblandningen.
- 4 Dra av kastrullen från plattan.
- 5 Väg upp blåbär och rör ner med crème fraiche i kastrullen.
- 6 Kör glassen i glassmaskin till önskad konsistens.
- 7 Frys glassen i form i ca 3 tim, alternativt över natten.
- 8 När glassen är fryst, stansa ut 10 st runda puckar med en höjd på ca 2½ cm.
- 9 Havrekakor: Sätt ugnen på 200°C.
- 10 Mät upp vetemjöl, havregryn och bikarbonat i en skål. Ställ åt sidan.
- 11 Vispa smör och socker fluffigt, addera ägg och vispa ihop till en jämn smet.
- 12 Vänd ner de torra ingredienserna i smör- och äggblandningen och blanda.
- 13 Tillsätt vinäger.
- 14 Ställ smeten i kylan så att den hinner att stelna något, ca en timme.
- 15 Förbered en plåt med bakplåtspapper.
- 16 Dela upp smeten i 20 st bollar. Lägg bollarna med lagom mellanrum på plåten.
- 17 Baka sedan i mitten av ugnen i ca 8 min, tills kakorna får en gyllenbrun färg.

18

Montering: Smält den vita chokladen, ställ åt sidan. Lägg ut 10 st kakor, placera glasspucken på kakan. Lägg nästa kaka på glassen, liksom en hamburgare. Ringla den vita chokladen över kakorna och låt stelna.

19

Servering: Servera på tallrik eller mellan bakplåtspapper i form av en hamburgerficka.