



DESSERT

Enkel chokladglass med krossade marängar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **360 min** Portioner: **6**

Vispgrädde och kondenserad mjölk är det enda du behöver för att få till grunden till den här glassen.

Ibland får man faktiskt fuska lite. Särskilt smidigt är det här receptet om man inte har någon glassmaskin, ingredienserna behöver bara röras ihop för att sedan stelna i frysen. Glassen blir len och gräddig och kan smaksättas på många olika vis, tillsätt det du tycker om, nötter, bär, choklad, kolasås, nutella, marshmallows eller krossade godisar...

Den här glassen innehåller både mjölkchoklad och mörk choklad, och ett par deciliter krossade marängar. En favorit hos både stora och små!

Jag har använt mig utav det här receptet till marängerna, men gjort en variant med choklad. Jag har siktat ner 2 msk kakao i den färdiga marängsmeten, och blandat lite slarvigt för ett fint marmorerat mönster.





INGREDIENSER

Glass

5 dl vispgrädde
1 burk kondenserad mjölk

Smaksättning

150 g mjölkchoklad
100 g mörk choklad
2 dl krossade marängar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa grädden fluffig.
- 2** Smält mjölkchokladen försiktigt i micro eller över vattenbad. Blanda den kondenserade mjölken med den smälta chokladen, rör ordentligt till en jämn smet. Blanda ner ca 1 dl av grädden i chokladen och vänd sedan ner chokladblandningen i den resterande grädden, lite i taget. Blanda väl. (Vill du ha en naturell glass, blandar du den kondenserade mjölken direkt med grädden och smaksätter sedan med det du tycker om.)
- 3** Hacka den mörka chokladen grovt och blanda ner i smeten. Krossa valfri mängd marängar, blanda ner ungefär hälften i glassmeten och spara resten till att strö på toppen av glassen.
- 4** Häll smeten i en frystålig form. Jämna till ytan och strö över krossade marängar.
- 5** Ställ i frysen för att stelna, ca 6 timmar eller över natten.
- 6** Ta fram och låt tina en liten stund före servering. Skopa gärna upp i glasstrutar!