

Apelsinglass

Smaksatt med kanel till detta serveras en bärkompott och mandelflarn

10 pers

Glass:

4,5 dl vispgrädde
4,5 dl mjölk
10 st äggulor
2 dl strösocker
1 dl koncentrerad apelsinjuice
kanelstång
vaniljstång

Vispa ägg och socker poröst.

Koka upp grädden och mjölken med kanelstång och den skrapade vaniljstången

Tillsätt juicen i gräddmjölken.

Håll den varma gräddmjölken över äggvispet.

Kyl ner i vattenbad, frys sen i glassmaskinen till färdig konsistens.

Bärkompott:

Jordgubbar
Hallon
Blåbär
1 dl socker
vatten

lös sockret i lite vatten i en gryta tillsätt sen bären, koka ihop till en bra konsistens

Mandelflarn:

1,5 dl (100g) sötmandel
1 dl socker
100 g margarin el. smör
2 msk mjöl
2 msk mjölk
1 msk ljus sirap

Skålla och skala mandeln. Hacka hälften av den och strimla resten. Blanda mandeln och de övriga ingredienserna i en liten kastrull. Låt massan sjuda under försiktig omrörning. Klicka ut smeten på välsmord plåt eller bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 8 minuter eller tills kakorna fått fin färg. Låt dem svalna något. Lossa dem med en vass kniv. Låt dem kallna på plant underlag.

Servering:

Skeda upp glassen på tallrik eller i en dessertskål lägg på en klick kompott
Och stick ett mandelflarn i glassen, dekorera med färska bär.