

Älgörtsglass

med mandelgianduja

RECEPT AV KASPER KLEIHS

Glass

600 g mjölk
400 g grädde
200 g äggula
180 g socker
1 gelatinblad
2,5 g älgört
40 g Arvid Nordquist kaffe
Chef's Blend, malet

Mandelgianduja

400 g mörk choklad
100 g mandelpraliné
30 g rapsolja

Glass

1. Lägg gelatinbladet i blöt.
2. Koka upp mjölk, grädde, älgört och kaffe. Låt stå och dra 1 timme. Sila av.
3. Vispa äggula och socker i en bunke, och tillsätt sedan den varma gräddmjölken.
4. Sjud anglaisen till 84 grader under vispning, tillsätt gelatin och sila.
5. Kör i glassmaskin och frys i formar.

Mandelgianduja

1. Smält chokladen, tillsätt praliné och rapsolja.

Montering

1. Doppa den frysta glassen i mandelgiandujan.
2. Låt mandelgiandujan stelna en aning.
3. Servera med en kopp rykande svart kaffe eller espresso!

