

Gör egen gräddglass med bär

Annas Kök på Ösvreta Gård i Nyköping tipsar om en god och enkel glass att göra själv.

Glass, 4 portioner

4 äggulor
125 g socker
2,5 dl mjölk
2,5 dl grädde
1 krm vaniljpulver
1,5 dl blåbär, jordgubbar eller hallon
1,5 dl socker

Dag 1, glassmassa:

►Vispa äggulor, socker och vaniljsocker poröst.
►Blanda mjölk och grädde i en minst 3 liters stor kastrull och värm under omrörning till ca 45 C. Rör därefter försiktigt i de rödda äggulorna och höj temperaturen på hela blandningen till 82 C, rör hela tiden i botten.
►När blandningen är uppe i 82 grader tas kastrullen åt sidan och låt svalna i vattenbad, sedan i kylskåp över natten.
►Bär för smaksättning: Lägg bären i en skål och håll sockret över och blanda varmsamt. Låt stå och marinera



►Anna Brodén.

under lock över natten.

Dag 2

►Håll den kylskåpskalla glassmeten i en glassmaskin eller i en form som går att ställa in i frysen. Starta glassmaskinen eller om du fryser i form så rör runt i glassmassan en gång i timmen tills den uppnår lagom konsistens.

►Tag under tiden fram de marinerade bären och håll av lite av saften för att senare ha till topping.
►Rör försiktigt ned bären i glassmaskinen/ formen strax innan glassen är helt frusen
►(Ps! Gör marängar av äggvitan nu eller senare, äggvitan går att frysa in.)

Just nu finns det gott om blåbär i skogen och det är min varma rekommendation att du tar dig ut i skogen. Glad sommar!

Anna Brodén,
Annas Kök, Nyköping



►Hemmagjord gräddglass med bär.