

Vaniljglass

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven



Vaniljstång 1 st

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur vaniljstången.

Mjök 4 dl

Koka upp mjök, grädde med vaniljstång och frön i en rostfri kastrull.

Grädde 3 dl

Vispa äggulor och socker luftigt.

Äggulor 6 st

Häll den varma gräddblandningen över äggulorna, häll tillbaka allt i kastrullen och rör om.

Socker 2 dl

Sjud blandningen till 85 grader eller tills den börjar tjockna under kraftig vispning. Den får inte koka.

Ta av från värmen. Häll upp massan i en bunke och kyl ner.

Låt glassmassan stå i kylan över natten för bästa resultat.

Sila av och kör i glassmaskin. Ställ in glassen i frysen i 12 timmar före servering.