

KARDEMUMMASMULOR OCH BLÅBÄRSSÅS | 4 port

Frasig smuldeg med kardemumma och hemgjord blåbärssås till vaniljglassen? Ja, tack.

KARDEMUMMASMULOR

2 dl vetemjöl
1 tsk vetemjöl
1 tsk stött kardemumma
½ sl florsocker
100 g Svenskt Smör™ från Arla
1 msk kallt vatten

BLÅBÄRSSÅS

225 g frysta blåbär
2 msk konc JO® apple
1 msk honung

Sätt ugnen på 175°. Mixa mjöl, kardemumma, florsocker och smör i en matberedare. Tillsätt vattnet och arbeta ihop till grynig massa. Bred ut den på bakplåtspapper på en plåt. Baka i mitten av ugnen i 10-15 min till ljusbrun färg. Låt kallna. Bryt isär och smula till små smulor.

Koka ihop blåbär, äppeljuice och honung på medelvärme utan lock 5 min. Mixa slät. Låt kallna.

MUSCOVADOSÅS | 3 dl

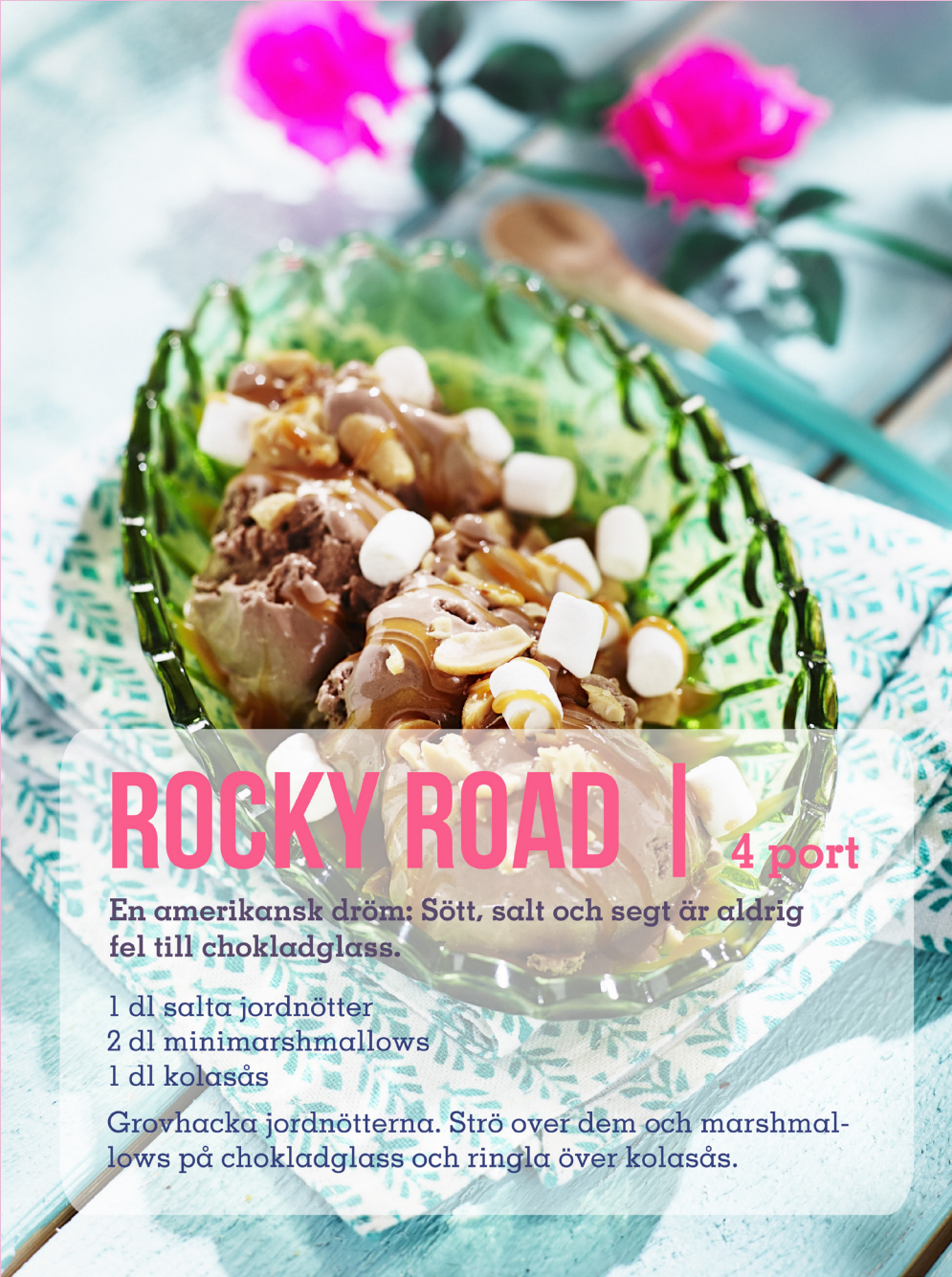
Toppa vanilj- eller chokladglassen med en härligt seg karamellsås.

3 dl Arla Köket® vispgrädde
1 dl mörkt muscovadosocker
½ dl sirap
1 krm vaniljpulver
25 g Svenskt Smör™ från Arla

Koka ihop grädde, socker, sirap och vaniljpulver på svag värme ca 10 min. Vispa ut eventuella klumpar i sockret. Rör i smöret.

Glassigt tips:

Låt svalna. Doppa väffelstrutar i smält choklad och strössel så blir det extra snyggt.



ROCKY ROAD | 4 port

En amerikansk dröm: Sött, salt och segt är aldrig fel till chokladglass.

1 dl salta jordnötter
2 dl minimarshmallows
1 dl kolasås

Grovhacka jordnötterna. Strö över dem och marshmallows på chokladglass och ringla över kolasås.



ROSTAD VIT CHOKLAD | 2dl

Vit choklad får fin smak när den rostas, och blir trevligt knaprig. Bara att smula över glassen.

100 g vit choklad

Sätt ugnen på 175°. Grovriv chokladen och bred ut tunt på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i mitten av ugnen ca 5 min tills den börjar få fin färg. Låt kallna och bryt i småbitar.

FLURRYGLASS

BARNSLIGT GOTT: Hacka 1 ½ dl färgglada chokladknappar. Vänd ner dem lite slarvigt i glassen.

PISTAGECHOKLAD

VUXET GOTT: Finhacka 1 dl skalade pistagenötter. Grov riv 50 g mörk choklad. Blanda ihop till ett strössel.

MARÄNGSTRÖSSEL

GOTT FÖR ALLA: Smula maränger, gärna i olika färger, och strö över glassen.



HASSELNÖTSKROKANT

KNAPRIGT GOTT: Smält 1 dl strösocker i en panna tills det får fin ljusbrun färg. Rör ner 1 dl skalade, rostade hasselnötter och 1 msk Svenskt Smör™ från Arla. Häll upp på bakplåtspapper och låt kallna. Bryt i bitar och mixa till smulor.

