

Välkommen till en värld av glass.

Här har vi samlat några av våra egna favoritrecept som har uppskattats av vänner och bekanta, för övrigt är det bara din egen fantasi som sätter gränserna. Lycka till !

Espressoglass

ca 1 liter

3 dl grädde
3 äggulor
2 dl socker
2,5 dl stark, kall espresso

Gör espresso och låt den svalna.
Värm grädden och ta av den från plattan precis innan den börjar att koka.
Blanda äggulorna och sockret i glassmaskinen.
Blanda grädden och kaffet och håll det i glassmaskinen.
Sätt igång maskinen och kör tills konsistensen är fluffig och lagom hård.

Choklad- och whiskyglass

ca 1 liter

3 dl grädde
2 dl mjölk
3 äggulor
1 dl socker
150 gr mörk choklad
2 msk whisky
1 vaniljstång (kan bytas mot 1 tsk äkta vaniljsocker)

Dela vaniljstången på längden. Värm grädde, mjölk och vaniljstång.
Låt chokladen smälta i mjölkblandningen.
Ta upp vaniljstången och skrapa ur den.
Blanda äggulor och socker i glassmaskinen.
Häll i whisky och den avsvalnade chokladblandningen.
Sätt igång maskinen och kör tills glassen har bra konsistens.

Yogurtglass med olika smaksättningar

5 dl mild yogurt

1/2 dl socker

1 msk vaniljsocker

alternativa smaksättningar:

- 1 msk riven, färsk ingefära

- frysta eller färska jordgubbar, hallon, blåbär

eller 5 dl honungsyogurt eller vaniljyogurt

Häll ingredienserna direkt i glassmaskinen. Kör tills glassen har lagom konsistens.

Passionsfruktsorbet

ca 1 liter

2,5 dl vatten

1,5 dl strösocker

1/2 pressad citron

ca 8 passionsfrukter

1 äggvita

Koka upp vatten och socker till en sockerlag. Låt svalna.

Dela passionsfrukterna och gröp ur innehållet.

Pressa genom en sil och mät så att det blir ca 1 dl passionssaft.

Häll sockerlag, pressad citron och passionssaft i glassmaskinen.

Vispa äggvitan till styvt skum och blanda i.

Kör till sorbeten är fryst.

Enkel sorbet

ca 1 liter

2,5 dl vatten

1,5 dl strösocker

1,5 dl koncentrerad juice eller fruktsaft

1 äggvita

Koka upp vatten och socker till en sockerlag, låt svalna.

Häll sockerlagen i maskinen, vispa äggvitan och blanda i.

Sätt igång maskinen och kör till sorbeten är fluffig och lagom hård.

Kanelflarn

ca 12 st

100 gr rumsvarmt smör

1 dl socker

1 tsk kanel

1,5 dl vetemjöl

Rör socker, smör och kanel till en slät smet.

Rör i mjölet

Rulla 12 kulor och platta ut till tjocka kakor direkt på bakpappersklädd plåt.

Grädda i 7 minuter i 200 grader.

Vill du ha böjda flarn lossar du dem medan de fortfarande är varma och lägger dem över flaskor.

Marängar av alla äggvitor som blir över

äggvitor och socker vispas hårt och gräddas länge i ca 100 grader.