HAUGEN-GRUPPEN

Hallon- & Citronglass Med Honung (8 personer)



Preparation

Skölj och rensa hallonen, låt dem rinna av ordentligt. Skala citronen och ta bort allt vitt och kärnorna.

Lägg hallonen och citronköttet i en mixer tillsammans med honungen och kör till en slät smet. Tillsätt kondenserad mjölk och mixa ytterligare en minut. Häll upp massan i en bunke och ställ in den några timmar i kylen, gärna över natten.

Vispa grädden lätt (inte helt fast) och vispa sedan samman den med bärsmeten. Ställ bunken i frysen, ta ut den varje halvtimme och vispa kraftigt i smeten. Upprepa proceduren tills glassen fått mjukglasskonsistens. Lägg då glassen i en iskall burk och ställ in den i frysen.

Produkter

färska hallon	250g
citron	1 st
Törsleff´s Akaciahonung	2 tsk
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
vispgrädde, 40%	2,5 dl

*Allergens