



Choklad- & Jordnötsglass Med Honung (f 8)

Preparation

Rör samman mjölk, choklad och honung i en rymlig bunke. Vispa grädden och rör ner den i mjölkblandningen.

Lägg jordnötssmöret i en bunke och rör ner 3 dl av gräddblandningen till en jämn smet, men blanda inte för noga, det ska bli ådringar i smeten. Häll upp i en brödform som ställs i frysen i minst 4 timmar men gärna över natten.

När det är dags att servera så tag ut formen och ställ den 30 minuter i kylan så blir glassen lättare att arbeta med.



Törsleff's Karamelliserad Mjök	1 burk
hackad mörk choklad, minst 70%	100g
Törsleff's Akaciahonung	1 msk
vispgrädde, 40%	5 dl
Jordnötssmör Crunchy Ekologisk *(Jordnötter, kan innehålla spor av Nötter (eng: tree nuts), Sesamfrön)	1,5 dl

*Allergener