



Jordnötsglass (1)

Preparation

Rör samman den karamelliserade mjölken med choklad och honung i en rymlig bunke.

Vispa grädden och rör ner i blandningen.

Lägg jordnötssmöret i en separat bunke, rör i 3 dl av gräddblandningen till en jämn smet. Rör sedan i den i den första blandningen, blanda inte för noga utan låt det bli fina ådringar i smeten.

Ställ bunken i frysen, ta ut den varje halvtimme och vispa kraftigt i smeten, upprepa detta tills den får mjukglasskonsistens.



**Allergener*