

Vit chokladglass (6 pers)

*Bild saknas
för receptet*

Ingredienser:

Vit chokladglass:	
200 gr	vit choklad
1 dl	socker
10 st	äggulor
1 st	vaniljstång
2 msk	mandellikör eller 2 rivna bittermandel
4 dl	vispgrädde
2 dl	creme fraiche
	hallon
	citronmeliss

Mandelflarn (ca 30 st):	
100 gr	smör
1 dl	socker
1 msk	vetemjöl
2 msk	mjök
100 gr	mandlar skållade och hackade

Gör så här:

Vit chokladglass:

1. Smält chokladen över ej för varmt vattenbad.
2. Vispa socker och äggula poröst, skrapa ur vaniljstången och tillsätt vaniljen och mandeln.
3. Rör ned den smälta chokladen i äggsmeten. Vispa grädden hårt och blanda den med creme fraichen. Vänd ner blandningen i ägg- och chokladsmeten med luftiga tag. Rör den i glassmaskinen.

Mandelflarn (ca 30 st):

Smält smöret utan att det kokar. Tillsätt socker, mjöl, mjök och mandel. Värm ingredienserna under omrörning. Lägg teskedsstora klickar glest på smörad och mjölad plåt. Ugn 175°. Låt det svalna något och ta loss dem från plåten. Forma till lätt böjda. Kör hallonen i mixern och sila av.