

Enkel vaniljglass

Ett enkelt recept på glass som inte kräver glassmaskin, och med endast 4 ingredienser.

4 portioner



Lyckas lätt

up to 30 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

2 dl vispgrädde
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
2 st ägg rumstempererade
0,75 dl Dr. Oetker flytande glykos

- 1 Vispa grädden. Smaksätt med vaniljpasta. Vispa i en annan skål ägg och flytande glykos till ett hårt skum. Blanda försiktigt grädden med äggsmeten till en jämn smet
- 2 Häll smeten i en grund skål, täck med folie och ställ i frysen. Rör om i smeten var 30:e minut till en början. Frys cirka 4 timmar eller tills den är helt fast.
- 3 **Tips:**
Vaniljglassen är god som den är men du kan också servera den tillsammans med strössel, marängar eller färska bär.