

# Hemmagjord vaniljglass

Hemmagjord glass med den perfekta vaniljsmaken

cirka 4 portioner



Lite träning krävs

up to 20 Min.

- 1 Koka upp mjölk, grädde och vaniljpasta i en kastrull. Ta av kastrullen från värmen och låt svalna något.
- 2 Under tiden vispar du äggulor, socker och salt i en bunke tills det bildas ett skum. Sätt bunken över ett varmt vattenbad (vattnet ska inte koka) och rör ned mjölk-grädden till en krämig smet. Låt svalna.
- 3 Håll blandningen i en form och ställ i frysen. Efter ca 1 ½ timma rör du om glassmeten med en visp och låt sedan frysa ytterligare 1 ½ timma.

## Ingredienser:

### Ingredienser:

2,5 dl mjölk 3%

2,5 dl vispgrädde

2 msk Vaniljpasta Taylor & Colledge

6 st äggulor

80 g socker

salt