



ROSTAD VIT CHOKLAD-GLASS med salt honungskaramell



En dessert som känns både lyxig och lekfull – där sältan från honungskaramellen lyfter den lena glassen. Och du behöver ingen glassmaskin!

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 15 minuter + tid i frys

3 dl vispgrädde

400 g söttad kondenserad mjölk

100 g vit choklad

3 msk honung

1 nypa flingsalt

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150°C. Fördela ut den vita chokladen på en ugnsplåt med bakpapper. Ringla över 1 msk honung. Rosta i ugnen 10 minuter tills gyllene.
2. Vispa grädden och vänd ner kondenserad mjölk och rostad choklad. Frys i form minst 6 timmar. Rör i glassen några gånger de två första timmarna.
3. Värm 2 msk honung försiktigt i en liten kastrull med en nypa flingsalt tills den blir tunnflytande. Låt svalna något innan servering.

Servera glassen med honungskaramellen ringlad över.