

Spekulatiussglass

Ingrédients

- 450g helmjölk
- 325g spekulospålägg
- 30g socker
- 40g glukos i pulverform
- 5g stabilisator
- 300g vispgrädde
- 40g krossade spekulos

Préparation

1. Hemma hos mig betyder september inte slutet på glassrecept!
2. Om det är samma för dig kommer du att njuta av denna välsmakande speculoosglass.
3. Värm mjölken med pålägget.
4. Under tiden, blanda socker, glukos och stabilisator.
5. Tillsätt dem till mjölken och värm försiktigt tills sockret löses upp.
6. Häll i en behållare, täck med plastfolie och låt kyla helt i kylskåpet.
7. När blandningen är kall, vispa grädden till grädde och blanda den med mjölk-speculoosblandningen.
8. Häll blandningen i glassmaskinen.
9. När glassen börjar sätta sig, tillsätt små bitar av spekulos lite i taget.
10. Kom ihåg att ta ut ur frysen cirka 15 till 20 minuter före servering för ännu mer njutning!