

Hemlagad vaniljglass med italiensk maräng, blåbär och halloncoulis.

Ingredienser:

- Cirka 250 g hallon
- Några blåbär

Till glassen:

- 1 st gelatinblad
- 1 st vaniljstång
- 4 dl vispgrädde
- 1dl mjölk
- 1 msk glukos
- 6 st äggulor
- 1.2 dl strösocker

Till marängen:

- 2 äggvitor
- 110 g strösocker
- 1 nypa salt



Man behöver också en elvisp eller köksmaskin med visp, våg, termometer, glassmaskin, spritspåse med tyll och gasbrännare.

Börja med att göra halloncoulis genom att passera hallonen och söta med florsocker till önskad smak. Ställ åt sidan tills vidare.

VANILJGLASS

Lägg 1 gelatinblad i blöt i kallt vatten.

Skär 1 vaniljstång på längden.

Lägg i en kastrull, och tillsätt 4 dl grädde, 1 dl mjölk och 1 msk glukos.

Separera 6 ägg och lägg vitorna i en skål och spara till marängen.

6 äggulor och 1,2 dl socker vispas vitt och pösigt.

Koka upp gräddblandningen och dra av den från plattan. Ta upp vaniljstången och skrapa ur fröna som ska tillbaka i kastrullen. Vispa ner gräddmjölken i den pösiga äggule-socker-smeten. Häll tillbaka i kastrullen och värm under omrörning tills smeten nått EXAKT 82 grader. Tillsätt gelatinbladet. Kyl smeten snabbt genom att ställa kastrullen i kallt vattenbad. Låt smeten stå kallt tills det är dags att göra glassen färdig. Det är bara en fördel om den får stå kallt över natten.

Innan det är dags för efterrätt: Kör i glassmaskin tills glassen är klar (cirka 30-40 min).

(Glassen är godast när den är nygjord och alldeles mjuk och krämig, men man kan spara den i frysen. Då gäller ta ut den i god tid innan den ska serveras, så den hinner bli krämig igen.)

Medan glassen blir klar i glassmaskinen gör du den italienska marängen.

ITALIENSK MARÄNG

Häll 2 äggvitor och 1 nypa salt i en ren, torr bunke.

Blanda 50g vatten och 110 g socker i en kastrull och koka upp. När sockerlagen nått 110 grader börjar du vispa äggvitorna till ett skum. Fortsätt koka sockerlagen till en temperatur på 122 grader.

Häll ner den kokande sockerlagen i en tunn stråle i skummet under kraftig vispning tills du får en styv och glansig maräng. Fortsätt därefter att vispa med något lägre hastighet tills marängen svalnat.

Det här är Roy Fares recept, man kan se en video där han visar hur man gör marängen här: <https://www.koket.se/italiensk-marang-se-gor>

SERVERING

Fyll marängsmeten i en spritspåse och spritsa snygga marängtoppar, eller klicka upp den med sked på desserttallriken. Bränn av den så den får en snygg gyllenbrun yta. Lagg upp glass, bär och halloncoulis tillsammans med marängtopparna.

Bon appétit!