

## Grundrecept – Glass

3 ägg

5 msk florsocker

1 tsk vaniljsocker

3 dl vispgrädde

Vispa grädden ganska hårt. Vispa ihop ägg, socker och vaniljsocker så att det blir skummigt. Blanda med grädden och häll i engångsmuggar. Rör i bär, hackat godis eller någon god sås. Ställ i frysen ca 4 timmar. Rör gärna om efter ett par timmar. Ger ca 5 engångskoppar.



### Lakritssås till 2 koppar

7 mortlade turkisk peppar

2 msk vispgrädde

1 msk sirap

Koka upp och värm tills den turkiska pepparn har smält. Låt såsen svalna innan den blandas med glassen

### Snickers-glass – 2 koppar

4 msk vispgrädde

2 msk sirap

2 msk socker

0,5 tsk vaniljsocker

3 msk hackade jordnötter

Koka upp och blanda sedan i jordnötterna. Låt svalna innan såsen blandas med glassen.

### Chokladsås till 2 koppar

4 msk vispgrädde

50 g hackad mörk choklad

2 msk sirap

1 tsk vaniljsocker

Koka upp och låt svalna. Ett par droppar pepparmintolja i såsen ger smaken av After Eight.

### Andra glass-smaker

1/2 dl frysta hackade bär +  
1 msk socker

En halv pressad citron +  
2 msk socker

Krossade hårda minkolor +  
3 droppar pepparmintolja

Frysta Ahlgrens bilar, krossade

2 msk glögg + 2 krossade pepparkakor