

Detta recept kräver nästan en glassmaskin. Det är svårt att få till en jämn, fin konsistens om man försöker röra den i frysen då och då.

- 500 g mascarpone (italiensk färskost)
- 2,5 dl mjölk
- 0,5 dl grädde
- 70 g glykos
- 60 g äggula
- 125 g florsocker
- 1 gelatinblad
- 1 dl hela kaffeböner
- 1 citron
- 3 cl vodka

Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten. Rosta kaffebönorna i en torr, het panna under omrörning. Lägg dem sedan i en rostfri kastrull med grädde, mjölk och glykos. Låt få ett uppkok. Vispa äggulorna med lite utav florsockret och häll sedan den varma gräddmjölken över äggblandningen under kraftig vispning. Häll tillbaka i kastrullen och ställ åter på spisen. Värm till 85 grader under konstant omrörning. Ta av från värmen och smält ner gelatinbladet efter att ha kramat vattnet ur det. Tillsätt finrivet skal av en sköljd och torkad citron. Kyl snabbt ner smeten, gärna i isvattenbad. Vispa mascarponen med resterande florsocker. Vänd ner den avsvalnade gräddmjölken i mascarponen och tillsätt vodkan. Plasta bunken och låt hela blandningen stå i kyl över natten. Kaffebönorna och citronen ger mycket smak under denna tid. Sila dagen efter och kör i glassmaskin.