

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.

- 7,5 dl vatten
- 110 g honung
- 150 g socker
- 150 g mörk choklad av god kvalitet (gärna mellan 60 - 70 % kakaohalt)
- 75 g kakao
- 2,5 dl mjölk
- 2 gelatinblad
- 2 cl whiskey

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Häll vatten, socker och honung i en rostfri kastrull. Koka upp och ta bort eventuellt skum från sockerlagen. Ta av värmen och smält ner gelatinet efter att ha kramat ur vattnet. Smält ner den hackade chokladen. Tillsätt mjölk, kakao och whiskey. Låt svalna, sila och kör i glassmaskin.