

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.

- 6 dl mjölk
- 6 dl grädde
- 1 - 2 vaniljstänger
- 300 g äggula
- 300 g socker
- 60 g glykos (alt. honung)
- 2 gelatinblad
- 3 cl vodka eller cointreu

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Dela vaniljstängerna på längden och skrapa ur fröna. Lägg i rostfri kastrull och tillsätt mjölk, grädde och glykos (honung). Glykos är att föredra och kan köpas på välsorterade apotek. Annars funkar också honung. Låt det hela få ett uppkok. Vispa ihop äggulor och socker. Slå den varma gräddmjölken över äggblandningen under kraftig vispning. Slå tillbaka smeten i kastrullen och ställ tillbaka på spisen. Värm under konstant vispning tills smeten nått 85 grader. Ta av från värmen och smält ner gelatinbladen efter att ha kramat ur vattnet ur dem. Tillsätt även spriten. Man kan strunta i gelatin och alkohol men konsistensen påverkas då negativt. Glassen blir då hårdare i frysen och kan även isa sig lite. Kyl sedan ner glassmeten så fort som möjligt (gärna i isvattenbad). Plasta in smeten och låt den dra över natt i kylen. Smeten är svårare att sila dagen efter eftersom den stelnat något men smaken av vaniljstängerna blir oerhört mycket bättre när de fått ligga med över natten. Sila och kör i glassmaskin