

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 dl mjölk
- 5 dl grädde
- 180 g äggula
- 230 g socker
- 100 g glykos (alt. honung)
- 3 gelatinblad
- 4 cl whiskey eller mörk rom

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Häll mjölk, grädde och glykos (honung) i en rostfri kastrull. 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 den hackade chokladen och rör tills den smält. 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). Sila smeten, täck bunken med plast och låt den dra över natt i kylan. Kör i glassmaskin.