



# EN GODARE JUL

med svensk gräddglass  
och sorbet



# Bjud på vinterns alla goda smaker!

Inget julbord (eller nyårsmiddag för den delen) är komplett utan en eller flera magiskt goda desserter. Efter all julmat är det gott att bryta av med något som också friskar upp. Här har vi samlat våra bästa tips på glassdesserter, några med klassiska julsmaker som saffran och pepparkaka, medan andra går i mer nytänkande banor. Alla dock ljuvligt goda!

## Kulglassmakerna i recepten



### VÅR FINASTE VANILJ

Gräddglass med vanilj av bästa bourböns kvaliteten  
art nr 10401



### CHOKLAD

Gräddglass med kakaosås  
art nr 10103



### KOLAHAVSSALT

Gräddglass med kolasmak, havssalt och kolasås  
art nr 10209



### ROMTRYFFEL

Chokladgräddglass med karibisk rom och chokladryffelsås  
art nr 10328



### SAFFRAN

Gräddglass med saffran  
art nr 10208



### POLKA LAKTOSFRI

Gräddglass med polkakulor  
art nr 10709



### CITRONSORBET

Sorbet med citron  
art nr 10509



### HALLONSORBET

Sorbet med hallon  
art nr 10508



Kolahavssalt- och Saffransglass blir magiskt gott tillsammans med crunchiga, salta nötter, torkade tranbär och extra kolasås.

# Saffransglass med Brownie och Lingon

För 4 personer

4 glasskylor Saffran  
4 bitar brownie  
2,5 dl grädde  
1/2 dl lingon, tinade  
2 pepparkakor

Enkel dessert till många? På mindre än 5 minuter fixar du denna supergoda desserten till dina gäster.

Skär brownien i bitar och lägg upp på tallrik eller skål. Skopa upp glass och toppa med lite vispad grädde och tinade lingon. Avsluta med smulad pepparkaka.



# Vaniljglass med glögg ädelost & pepparkaka

För 4 personer

1 flaska vinglögg 75 cl

2 dl socker

4 glasskolor Vår finaste Vanilj

4 msk Kvibille Gräddädel

4 pepparkakor

Häll upp glöggen i en kastrull tillsammans med sockret. Låt småputtra tills glöggen reducerats och blivit sirapsliknande i konsistensen. Låt svalna. Häll lite av den reducerade glöggen i ett glas, lägg på en kula glass och slå lite till av glöggen på kulan. Smula ädelosten och pepparkakan ovanpå.



## Vinterns Milkshake

### Polka

2 glasskolor Polka

0,8 dl mjölk

4 cl Minttu (uteslut för alkoholfri) grädde

polkagrisar

### RomTryffel

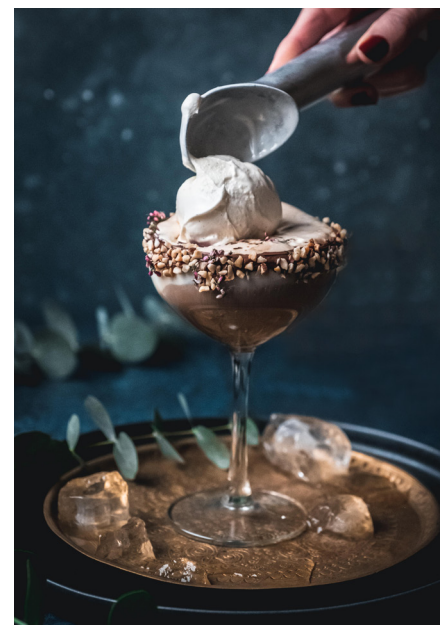
2 glasskolor RomTryffel

0,8 dl mjölk

4 cl mörk rom (uteslut för alkoholfri) chokladtopping

grädde

Mixa glass och mjölk i en blender och häll upp i ett glas. Avsluta med vispad grädde och tillbehör.



## Caffè Affogato

1 glasskula Vår finaste Vanilj

choklad- eller nötcremé

hackade hasselnötter

dubbel espresso

Pensla på choklad- eller nötcremé på glasets kant och doppa i hackade hasselnötter.

Lägg en glasskula i glaset och häll över en dubbel espresso.

Toppa ev. med en extra kula glass och dekorera med oxalis.

Skåla in det nya året!

## Sorbet Prosecco

4 kulor valfri sorbet, t ex Citronsorbet eller Hallonsorbet  
6 dl mousserande vin, t ex Prosecco eller torr cider

Om möjligt, ställ gärna glasen i kyl eller frys så de är kalla till serveringen. Kula upp sorbeten och lägg den i glasen, slå försiktigt på vinet eller cidern. Servera omgående.

Uppfriskande favorit, perfekt till nyår.  
Passar både som fördrink och efterrätt.



Ett perfekt avslut!

## Chokladtarte med glass och bränd maräng

För 6 personer

### Chokladbottnar

3,5 dl vetemjöl  
0,5 dl kakao  
¼ tsk salt  
150 g smör i kuber  
1,5 dl strösocker  
2 st äggulor, rumstempererade

### Italiensk maräng

2 äggvitor  
0,25 dl vatten  
1 dl socker

### Topping

6 glasskolor Choklad  
1 burk dulce de leche  
½ dl rostade och hackade hasselnötter

Vispa smör och socker tills det blir fluffigt. Rör ner äggulorna och tillsätt sedan, kakao, salt och vetemjöl. Blanda allt och knåda till en deg.

Tryck ut degen i små formar och ställ i frysen i 10 min. Nagga med gaffel och baka i ugn 13-15 min på 225 C.

Vispa äggvitan till ett hårt skum. Koka upp vatten och socker till 121 grader. Häll en tunn stråle av sockerlagen i äggvitan och vispa samtidigt med elvispen på maxhastighet. Fortsätt vispa tills marängen är kall.

Bred ut 2 msk dulce de leche i varje form, klicka i marängen och bränn av med en brännare. Toppa med chokladglass och strö över hackade nötter.





Scanna QR koden!

**Ladda ner våra digitala foldrar med glass- och dryckestips, desserter, drinkar och allt för en godare jul.**



Stenlösvägen 33 • 311 68 Slöinge  
Tel 0346-71 51 00 • [info@siaglass.se](mailto:info@siaglass.se)  
[siaglass.se](http://siaglass.se)