

## Glassdessert med choklad och mandelgott

Inspirerad av den italienska klassikern stracciatella



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 15 minuter ••

---

30 g	mandlar
20 g	linfrön
3 msk	fibermüsli ( <b>se recept</b> )
2 msk	sötningsmedel
200 g	sockerfri vaniljglass
2 dl	grädde, 38 % fetthalt
1 tsk	vaniljpulver
75 g	sockerfri choklad (minst 70 % kakao)
	Ev. lite färska jordgubbar

1. Hacka mandlarna grovt och rosta dem i en torr stekpanna tillsammans med linfrön c:a 3 minuter. Skaka ofta under tiden.
2. Tillsätt fibermüsli och sötningsmedel och rör grundligt tills sötningsmedlet har smält. Häll över mandelgottet från stekpannan på bakplåtspapper och låt kallna.
3. Lägg glassen i en skål c:a 10 minuter så att den tinar lite. Vispa grädden tillsammans med sötningsmedel och vaniljpulver. Hacka chokladen grovt. Rör ihop alltsammans till en läcker krämig stracciatella glass.
4. Toppa med mandelgott och servera.