



Saffransglass med apelsinswirl

Antal: recept_2020-11-15

Smygstarta julstämningen med vår krämiga saffransglass! Härligt smakrik glass med syrlig apelsinsås ringlad igenom. Perfekt för alla saffransälskare och som adventsfika.

Pris: 1 kr

Saffransglass:

250 ml Aito vispgrädde
1 dl kokosgrädde
1 dl + 1 msk socker
1 g saffran

Apelsinswirl:

4 apelsiner
5 tsk lönsirap
0.5-1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten

Börja med apelsinsåsen. Pressa juicen ur 4 apelsiner och sila bort eventuellt fruktkött. Du bör få ca 5 dl apelsinjuice. Häll juicen i en gryta och koka upp. När det börjar bubbla, sänk värmen något, men juicen ska fortfarande koka. Låt apelsinjuicen reduceras till hälften, rör om då och då.

När apelsinjuicen reducerats, blanda majsstärkelsen i vattnet så det löser upp sig. Vispa sedan ner detta i den reducerade apelsinjuicen och blanda väl. Apelsinsåsen kommer nu tjockna. Tillsätt till sist lönsirapen och blanda väl.

Häll apelsinsåsen i en skål och ställ in i frysen så den svalnar fort.

Fortsätt med glassen. Häll kokosgrädde, socker och saffran i en gryta och värm upp under omrörning tills sockret har smält helt. Se till att allt är väl blandat. Häll sedan saffransblandningen i en skål och ställ in i frysen så den svalnar snabbt.

När både saffransblandningen och apelsinsåsen svalnat, vispa grädden hård och fluffig i en stor bunke med en elvisp. Tillsätt sedan saffransblandningen, lite i taget, och vispa i den i grädden med elvispen tills all saffransblandning är väl invispad i grädden.

Häll hälften av glassmeten i din valda förvaringsbox och bred ut den i ett jämnt lager. Klicka över hälften av apelsinsåsen över glassen och använd baksidan av skeden för att sprida ut den över ytan i ett fint mönster. Häll sedan över resten av glassmeten och släta ut ytan. Klicka över det sista av apelsinsåsen och använd skeden för att sprida ut den i ett fint mönster över hela ytan.

Ta plastfolie och lägg över ovensidan av glassen, så det inte blir någon luft mellan glassen och plasten. Om du vill kan du sedan sätta ett lock ovanpå.

Ställ glassen i frysen över natten, eller minst 8 timmar innan du serverar.