



Vegansk vaniljglass med jordgubbar

Antal: recept_2020-07-01

Vill du göra hemmagjord glass men har ingen glassmaskin? Då är detta receptet för dig! Denna vaniljglass är len och krämig precis som glass ska vara och fylld med färska jordgubbar. Med bara 5 ingredienser kan du nu göra vegansk glass hemma!

Pris: 1 kr

250 ml Aito vispgrädde
1 dl kokosgrädde
1 dl + 1 msk socker
3 krm vaniljpulver av äkta vanilj
5 dl färska jordgubbar (eller andra bär)

Häll sockret och kokosgrädden i en gryta och blanda väl. Sätt plattan på medelvärme och låt blandningen värmas upp så att sockret löser upp sig helt i den smälta kokosgrädden. Rör om då och då.

När blandningen börjar bubbla kan du ta av den från värmen. Häll över blandningen i en annan behållare och placera denna i kylen så att blandningen får svalna helt, ca 20 min.

Medan sockerblandningen svalnar, förbered dina bär genom att tvätta dem, torka dem och skära dem i lagom stora bitar.

När sockerblandningen har svalnat helt, tillsätt vaniljpulvret och blanda väl. Vispa Aitogrädden fluffig med elvisp i en större bunke. Vispa lite mer än du tror behövs.

När grädden är fluffig och lite styv, tillsätt sockerblandningen, lite i taget, och vispa med elvispen så att övriga ingredienser blandar sig ordentligt i grädden. Vänd sedan ner dina bär och blanda försiktigt med en slickepott.

Häll över glassmeten i en form, gärna en med lock, och bred ut den så det inte blir några lufthålor i formen. När du slätat ut din glassmet, täck ytan med plastfolie som ligger direkt på glassen så det inte blir någon luft mellan glassmeten och plasten. Sätt sedan på locket på formen och stoppa in glassen i frysen. Jag brukar låta glassen stå inne över natten för att frysa helt, 6-8 timmar brukar räcka.

Låt glassen vara framme i rumstemperatur några minuter innan du serverar den, använd gärna en varm glasskopa för bästa resultat.

Vill du ha något roligt att servera glassen i? Kolla in våra [Chocolate Chip Cookie Cups](#) - glassbägare gjorda av kakdeg!

