

Saffransglass med salta, kanderade nötter.

Som dessert på självaste julafton tar jag ett säkert kort, nämligen den här oslagbara glassen. Här med smak av saffran. Som kontrast strör jag massor av kanderade, lätt saltade nötter över. Ett perfekt avslut på en god julmiddag.



4

Jul

Dessert

Saffransglass

Ingredienser:

5 dl grädde

1 burk söttad (400 g) kondenserad mjölk

1/2 g saffran (1 pkt)

1 msk Nederburg Noble Late Harvest (eller apelsinblomsvatten)

Gör så här:

1. Vispa grädden tjock.
2. Vänd i en burk kondenserad mjölk.
3. Rör ut safranet i dessertvinet (eller apelsinblomsvattnet).
4. Blanda allt väl och håll över i en burk med lock. Ställ i frysen under minst 4 timmar.

Salta, kanderade nötter

Ingredienser:

2 dl strösocker

2 msk vatten

2 dl blandade nötter (jag tog mandlar och hasselnötter)

2 tsk flingsalt

Gör så här:

1. Koka upp socker och vatten utan omröring i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt nötterna och rör om. Nötterna är klara när de är helt gyllenbruna. OBS! De är väldigt heta!
2. Häll upp på ett bakplåtspapper. Strö över flingsaltet. Låt stelna helt. Skär ner de kanderade nötterna i mindre bitar med en vass kniv.
3. Tag fram glassen från frysen ca 20 minuter innan servering. Skopa upp i fina skålar, eller som här i glasburkar. Strö de kanderade nötterna över glassen. Servera direkt!



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

99,00 kr

Det här dessertvinet vinner högsta betyg gång efter gång. Med tanke på den höga kvaliteten och att det är ett ädelsötat vin som endast kostar 85 kronor för en halvflaska så bör det utan tvekan placeras bland Systembolagets mest prisvärda viner. Mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Passar särskilt bra till grönmögelost. Och till desserten ovan!

Utskrift