

## Glasskräm med krispig Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser (4–6 portioner)

5 dl grädde  
5 dl standardmjölk  
1 vaniljstång, delad i två delar på längden  
200 g socker  
6 äggulor  
2 gelatinblad  
4 skivor Prosciutto di Parma  
2 msk riven vit choklad  
8 färska jordgubbar, skivade  
1 msk finhackad mynta

### Gör så här:

- Koka upp grädde, mjölk och vaniljstången i en kastrull. Ta kastrullen från plattan när blandningen kokat upp.
- Vispa ihop socker och äggulorna i en stor skål.
- Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 10 minuter.
- Lägg Prosciutto di Parma-skivorna på en bakplåt och stek dem i ugnen på 180 grader i 10–15 minuter tills de är krispiga. Låt svalna på papper. Finhacka den sprödbakade parmaskinkan.
- Tillsätt den varma mjölkblandningen i äggblandningen under omrörning. När allt är blandat hälls smeten tillbaka i kastrullen.
- Sätt tillbaka kastrullen på plattan och värm upp till 85 grader. Var noga med att hela tiden röra i botten med en slickepott. Ta bort kastrullen från plattan så snart smeten uppnått 85 grader och sila ner allt i kastrullen igen genom ett durkslag.
- Pressa ut vattnet ur gelatinet och tillsätt det i den varma glassblandningen.

- Låt glassblandningen svalna.
- Kör glassen i en glassmaskin tills att den börjar bli fast i konsistensen. Tillsätt sprödbakad Prosciutto di Parma och mixa allt tills att glassen är klar.
- Servera glassen omedelbart eller häll över den i en burk och lägg i frysen.
- Toppa glassen med riven vit choklad, jordgubbar och mynta före servering.

**Tips:** Du kan också frysa glassen utan att använda glassmaskin. Häll i så fall över glassmeten i en burk och ställ den i frysen. Ta ut burken ur frysen, rör om ordentligt med 30 minuters intervall innan du sätter tillbaka den i frysen. Fortsätt tills glassen är fryst.