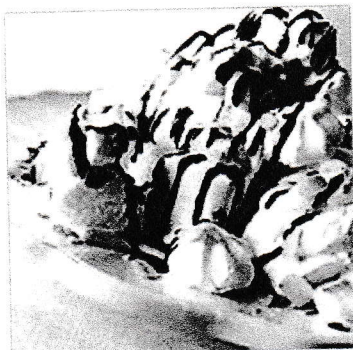


Marängsviss



12 port.

ca 30min

Ingredienser

12 msk mandelspån
450 gram mörk choklad
3 msk strösocker

12 dl vispgrädde
3 l vaniljglass
120 st maräng(er)

Tillagning

Börja med chokladsåsen: 1. Häll grädde och socker i en kastrull. Koka på svag värme under omrörning. Ta kastrullen från värmen. 2. Bryt chokladen i bitar och lägg den i grädden. Rör tills chokladen smält. Låt såsen svalna. 3. Rosta mandeln i en torr och het stekpanna. Skaka så den inte bränns. 4. Vispa grädden. 5. Fördela glass och maränger på tallrikar eller ett fat. Toppa med grädden. Häll på chokladsås och strö över mandelspånen.

Receptet är skapat av: **Husmanskost/Natur och Kultur/Lts Förlag**

TASTELINE.COM