

## Kardemummaglass med rårörda blåbär och kattungor

1 st vaniljstång  
2 ½ dl vispgrädde  
2 ½ dl mjölk  
1 msk kardemumma  
½ dl strösocker  
4 st äggulor  
2 dl strösocker

Snitta vaniljstången på längden. Blanda vaniljstång, vispgrädde, mjölk och kardemumma i en kastrull. Värm till strax under kokpunkten. Dra kastrullen från plattan. Ta upp vaniljstången och skrapa ur fröna. Vispa äggulor och socker pösigt med elvisp. Vispa ned äggblandningen i gräddmjölken och värm försiktigt under vispning till glassmeten tjocknar något. Sila bort kardemummakärnorna och kyl smeten till kylskåpstemperatur. När smeten är kall, starta glassmaskinen. Placera kylblocket i botten på skålen, sätt på lock och starta omröraren. Håll därefter sakta i smeten och kör den i ca 20-40 minuter. Ställ glassen i frysen till servering.

200 g blåbär  
½ dl strösocker

Tina bären om de är frysta och rör i sockret tills det har smält.

50g mjukt smör  
½ dl strösocker  
¾ dl vetemjöl  
1 ägg  
25 g mandelspån

Sätt ugnen på 175 grader.  
Vispa smör och strösocker krämigt.  
Vänd försiktigt ner mjölet i smeten och rör sist i ett ägg i taget.  
Spritsa smeten till 7-10 cm långa strängar (12-15 st) på en plåt med bakplåtspapper. Lämna några centimeters mellanrum mellan varje sträng.  
Tryck fast lite mandelspån på smeten och grädda gyllene i mitten av ugnen i 4-6 minuter.

Servering

Forma en boll av glassen, håll blåbärssylten runt om glassen och placera några kattungor på eller bredvid glassen.