



## **GLASS:**

### ***Kaffesirap:***

Koka ihop 1/2 dl ljus sirap, 2 msk strösocker, 2 msk grädde & 1 dl Cafégo Highland mist (*brygg gärna starkt*).

### ***Vaniljglass:***

- 2 dl vispgrädde
- 2 dl mjölk
- 1 dl strösocker
- 1 tsk vaniljpulver

Rör ihop mjölk, grädde, vaniljpulver och socker i en bunke.

Tag ut 1 dl av blandningen och lägg i en annan skål, blanda sedan i 4 msk av kaffesirapen. Blanda sedan ihop med resten av gräddblandningen.

Häll över gräddblandningen i glassmaskinen, kör i ca 20 minuter. *Har du ingen glassmaskin går det bra att frysa direkt.*

Häll över i en form och ställ i frysen, toppa gärna med lite av kaffesirapen och några kaffeböner så att glassen tar åt sig extra mycket kaffesmak.