

Cheesecakeglass med crunch

Cheesecakeglass med crunch

Cheesecakeglass med crunch – En somrig glass med smak av jordgubb och crunch. Fri från mejerier, raffinerat socker och gluten.

2 glassar

Ingredienser crunch

100 g [mandlar](#) (blötlagda)

0,5 dl [cashew/karamellsmör](#)

En nypa salt

Ingredienser cheesecakeglass

125 g [cashewnötter](#) (blötlagda)

1 dl [kokosolja](#)

0,5 msk [honung](#)

Saft från en halv citron

6 jordgubbar

En nypa vaniljpulver

En nypa salt

Chokladtopping

[Lemon caramel choklad](#)

Gör så här

1. Blötlägg cashewnötterna till glassen över natten
2. Blötlägg mandlarna till crunchet i ca 3 timmar
3. Mixa mandlarna tillsammans med nötsmör och salt. Ställ undan.
4. Mixa ihop alla ingredienser till glassen
5. Häll glasssmeten i 2 glassformar. Lämna utrymme för att fylla med crunch
6. Frys glassen i några timmar. Smält choklad och doppa glassen
7. Ställ in glassarna i frysen till chokladen stelnat