



Luumukohokas 2

Aineet: 2 ps kivettömiä
pehmeitä luumuja
1/2 sitruunaa
noin 3 dl vettä
6 valkuaista
1 3/4 dl sokeria
1 tl vaniljasokeria

Valmistus: Liota luumut sitruunamehulla maustetussa vedessä pulleiksi. Nosta puolet niistä voideltuun, matalaan ja laakeaan uunivuokaan ja soseuta loput. Kuumenna uuni 125 asteeseen. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri ja Vaniljasokeri sekä luumusose huolimattomasti sekoittaen. Kaada valkuaisvaaho vuokaan luumujen päälle ja kypsennä noin 30 minuuttia eli kunnes pinta on kauniin ruskea ja tuntuu hiukan Kovalta. Ajoita kypsyminen uunissa niin, että kohokas ehtii suoraan uunista pöytään. Tarjoa lisänä mantelijauhelmalla maustettua kylmää kermavaahtoa.

www.superkokki.com