



Kermaohukaiset

Aineet: 5 dl maitoa
1/2 tl suolaa
2 1/2 dl vehnä jauhoja
3 munaa
1 rkl voisulaa
vaniljakerma:
1 tlk (2 dl) kuohukermaa
1 dl valmista vaniljakastiketta
Lisäksi:
mantelirouhetta
vaahterasiirappia

Valmistus: Sekoita puolet maidosta, suola ja jauhot tasaiseksi taikinaksi. Erottele munan keltuaiset valkuaisista ja lisää keltuaiset taikinaan. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää taikinaan loput maidosta, rasva ja valkuaisvaahto.

Paista taikinasta miedolla lämmöllä molemmin puolin isoja, ohuita räiskäleitä ja kierrä rulliksi tarjoiluvadille.

Valuta päälle vaahterasiirappia. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja sekoita siihen vaniljakastike.

Tarjoa vaahto ohukaisten lisänä.