



Uuniton sitruunapiiras

Aineet: 2 munan keltuaista
1 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
2 munan valkuaista
1 prk ranskankermaa
1 1/2 dl vispi- tai kuohukermaa
1 sitruuna (kuori ja mehu)
4-5 kpl kaurakeksejä

Valmistus: Vaahdota keltuaiset, sokeri ja vanilliinisokeri keskenään. Lisää vaahtoon raastettu sitruunan kuori ja mehu.

Sekoita ranskankerma ja vatkattu kerma joukkoon.

Vaahdota valkuaiset toisessa kulhossa kovaksi vaahdoksi. Yhdistä valkuaisvaahto toiseen seokseen ja mureнна lopuksi keksit joukkoon.

Kaada seos esim. pyöreään alumiiniseen tms. vastaavaan pakastimen kestävään vuokaan. Laita piiras pakastimeen vähintään neljäksi tunniksi tai yön yli.

Koristele piiras marjoilla ja tarjoa vaikka kahvin kanssa.