



Rommikakku

Aineet: 1 pkt Digestive-keksejä (pieni paketti)
100 g Margariinia
1 rkl sokeria
4 kpl Munan keltuaisia
1 1/2 dl Sokeria
4 dl kuohukermaa
3 rkl Tummaa rommia tai sitruunanmehua tai tölkki ananasmurskaa
5 kpl Liivatelehtiä + 1/2 dl vettä
(tai n. 1 1/2 rkl liivatejauhetta + vesi)

Valmistus: Murenaa keksit, sulata rasva, lisää rasva ja sokeri kekseihin. Painele muruseos piirakkavuokaan.

Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Lisää vatkattu kerma ja rommi vaahtoon. Liota lehtiä kulmassa vedessä, liuota sitten kiehuvaan veteen, anna hieman jäähtyä ennen vaahtoon lisäämistä. Tai vastaavasti liivatejauheen kanssa joka on huomattavasti vaivattomampi tapa. Annetaan hyötyä jääkaapissa ennen tarjoamista n. 2 h. Mieluummin yön yli.