



Puolukkapiparvaahto

Aineet: 1 tlk (2 dl) kuohukermaa
5-6 piparkakkua
3 munan valkuaista
6 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1/2 l puolukoita
1/2 dl sokeria
Koristeluun: pari piparkakkua
(muutama pakastemarja)
piparmintun oksa

Valmistus: Mureнна piparkakut kaulimella muovipussin läpi painaen. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita piparimurut siihen. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää vaahtoon 6 rkl sokeria ja vaniljasokeri. Vatkaa vielä hiukan. Survo ja makeuta puolukat. Yhdistä vaahdot ja puolukat sen verran sekoittaen, että jälkiruoasta tulee raidallinen. Koristele ja tarjoa mahdollisimman pian.

www.superkokki.com