



Aprikoosijäädye

Aineet: 1 prk (250g) maitorahkaa
2 dl kuohukermaa
1 dl sokeria
2 tl vaniliinisokeria
1 tlk säilykeaprikoosia (425/240g)
(n. 2 rkl mantelilikööriä)
Koristeeksi:
kermavaahtoa ja aprikoosiviipaleita

Valmistus: Sekoita keskenään rahka, vaahdotettu kerma, sokerit sekä soseutettu aprikoosi. Mausta halutessasi liköörillä. Kastele jäädye- tai kakkuvuoka vedellä. Kaada seos vuokaan ja peitä kelmulla. Pakasta vähintään 5-6 tuntia tai yön yli. Ota vuoka jääkaappiin 1/2 tuntia ennen tarjoilua. Kasta vuoka kuumaan veteen. Kumoa tarjoiluvadille. Koristele.