



Luumukonjakkijäädyke

Aineet: 1 1/2 dl kuivattuja luumuja
1 1/2 tl pikakahvijauhetta
3 rkl konjakkia
4 kananmunaa
150 g sokeria
4 dl kuohukermaa
Koristeeksi:
kaakaojauhetta
kahvinpapumakeisia
kermavaahtoa

Valmistus: Suikaloi luumut. Sekoita kahvijauhe lusikalliseen kuumaa vettä ja lisää joukkoon konjakki. Pane luumusuikaleet maustumaan konjakkiiin. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Vaahdota kerma erikseen. Sekoita vaahdot varovaisesti keskenään. Lisää joukkoon luumusuikaleet ja konjakki-kahviseos. Kaada seos noin kahden litran vetoiseen korkeaan vuokaan ja pane pakastimeen, jossa se saa mielellään olla seuraavaan päivään. Kasta vuoka ennen tarjoilua veteen ja kumoa jäädyke tarjoiluvadille. Sirottele kaakaotomusokeriseos siivilän läpi jäädykkeen pinnalle. Pursota vielä kermavaahtosuikaleita ja koristele kahvinpapumakeisilla.