



Sitruunakiisseli

Aineet: 1/2 l vettä
1/2-3/4 dl sokeria
1 muna
3 rkl perunajauhoja
1 sitruunan mehu
Lisänä:
1 banaani
1 dl kermaa
1 tl sokeria

Valmistus: Pane kattilaan kylmä vesi, sokeri, muna ja perunajauhot. Vatkaa kierrevatkaimella tasaiseksi. Kuumenna seosta hämmentäen sitä puuhaarukalla, kunnes kiisseli sakenee. Jäähdytä kiisseli. Purista sitruunan mehu ja lisää se kiisseliin.

Viipaloi banaani ja tee kermavaahto ja nauti kiisselin kanssa.

www.superkokki.com