



Kaakao-kahvihyytelö

Aineet: 2dl kevytmaitoa
3rkl kaakaojauhetta
2tl murukahvia
(pakastekuivattu pikakahvi)
1dl sokeria
3 liivatelehteä
1tl vanilliinisokeria
2dl vispikermää
Koristeeksi:
kirsikka ja sitruunamelissanlehti

Valmistus: Liota liivatelehtiä runsaassa kylmässä vedessä 10 min. Kuumenna maito ja lisää siihen kaakaojauhe, murukahvi ja sokeri. Valuta liivatelehtien liotusvesi tarkkaan pois ja liuota lehdet kuumaan juomaseokseen. Hyydytä seosta jääkaapissa n. 45 min. Vaahdota kerma ja mausta vanilliinisokerilla. Lisää vaahto hyytyneeseen seokseen. sekoita tasaiseksi massaksi kevyesti vatkatun. Jaa hyytelö annosmaljoihin ja hyydytä vielä n. 2 tuntia. Koristele paloitelluilla kirsikoilla ja sitruunamelissalla.

www.superkokki.com