



Puolukkalumi

Aineet: 2 valkuaista
1 rkl sitruunanmehua
1/2 dl sokeria
2 dl puolukoita ja/tai puolukkahilloa

Valmistus: Erottele kananmunan keltuaiset ja vatkaa kulhossa sitruunanmehun kanssa vaahdoksi. Lisää sokeri ja jatka vatkaamista, kunnes vahto on niin kovaa, että se pysyy ylösalaisin käännettyssä kulhossa.

Sekoita vaahdon joukkoon varovasti pakastepuolukat ja hillo. Jos käytät pelkkää hilloa, voit vähentää sokerin määrää. Annostele vahto jälkiruokamaljoihin, koristele puolukoilla ja tarjoa heti.

www.superkokki.com