



Mokkavaahto

Aineet: 3-4 liivatelehteä
1 dl kahvia
30-50 g raastettua suklaata
1 kananmuna
0,5 dl sokeria
2 dl kermaa

Valmistus: Sekoita kuumaan kahviin kylmässä vedessä pehmitetyt ja hyvin kuivaksi puristellut liivatelehdet. Lisää suklaaraaste.

Jäähdytä.

Vaahdota muna ja sokeri. Sekoita kahvi ja vaahto keskenään.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää kermavaahto seokseen.

Lusikoi vaahto jälkiruokakulhoihin ja laita kylmenemään jääkaappiin vähintään puolen tunnin ajaksi.

Voit koristella suklaalla, vohveleilla, karamelleilla ym.