



## Tallimestarin kiisseli

Aineet: 1/2 pehmeää ruisleipää, esim. jälkiuunileipää tai 6-7 palaa perusnäkkileipää murennettuna  
25 g voita  
2 rkl sokeria  
1 rkl kaakaojauhetta  
1 l omenatuoremehua  
4 rkl perunajauhoja  
sokeria

Valmistus: Kaada kylmä omenamehu kattilaan ja sekoita siihen perunajauhot. Kuumenna mehua pohjaa myöten sekoittaen kunnes se sakenee ja kirkastuu. Mehun kirkastuessa lopeta sekoittaminen ja anna kiisselin kuplia pari kertaa. Nosta kattila levyltä ja lisää maun mukaan sokeria.  
Tarjoa kiisselin kanssa paahdettua leipämurua tai ripottele muru kiisselikerrosten väliin. Valmista muru paahtamalla puhtaassa paistinpannussa karkeaksi murennettua leipää. Lisää voi ja sekoita muruja koko ajan keskilämmöllä. Lisää sokeri ja kaakaojauhe, sekoita hetki. Jäähdytä.