



Piimähyytelö

Aineet: 7 dl piimää
3 dl vahvaa, sokeroitua puolukkamehua
noin. 1 dl sokeria
1 tl vanilja sokeria
1-2 ps (ä 200 g) pakastevadelmia
2 rkl liivatejauhetta
marjoja

Valmistus: Ota 1 dl mehusta pieneen kattilaan. Lisää siihen vatkatun liivatejauhe ja sulata se pakkauksen ohjeen mukaan ja jätä se hetkeksi odottamaan. Sekoita kylmään piimään loput mehusta ja mausta seos maun mukaan sokerilla ja vaniljasokerilla. Sekoita joukkoon pakastemarjat. Huuhtelee sileäreunainen vuoka tai kulho kylmällä vedellä. Kaada liivateliemi nauhana, koko ajan pohjaa myöten sekoittaen piimäseokseen. Kaada seos kulhoon, peitä se kelmulla ja pidä jääkaapissa seuraavaan päivään asti. Irrota hyytelön reunat terävällä veitsellä kulhosta ja kumoa se tarjoiluvadille. Koristele ja tarjoa sellaisenaan tai kermavaahdon kera.