



Suklaahyytelö

Aineet: 100 g tummaa taloussuklaata
4 rkl tomusokeria
3 dl maitoa
4-5 liivatelehteä
vaniljasokeria
hiukan suolaa
2½ dl kermaa
sokeria
muutamia suklaanappeja

Valmistus: Sulata suklaa vesihauteessa. Lisää tomusokeri, kiehauta maito sekä kylmässä vedessä pehmenneetyt liivateet ja sekoita tasaiseksi suklaan joukkoon. Mausta vaniljalla ja aavistuksella suolaa. Jäähdytä seos kylmässä vesiastiassa tai jääkaapissa. Sekoita välillä, jotta massa hyytyisi tasaisesti. Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi, sekoita puolet siitä osittain hyytyneen jälkiruoan joukkoon. Kaada seos annoslaseihin, koristele annokset kermavaahdolla ja suklaanapeilla ja tarjoa jälkiruoka mahdollisimman kylmänä.