



Mansikkakiisseli

Aineet: 1 l vettä
250 g marjasekoitusta
1,25 dl sokeria
4 rkl perunajauhoja
1 dl vettä
250 g mansikoita
sokeria
vaahtoutuvaa vaniljakastiketta

Valmistus: Mittaa vesi, sokeri ja marjat kattilaan. Keitä 15 minuuttia. Siivilöi marjankuoret pois. Sekoita perunajauhot pieneen tilkkaan kylmää vettä ja kaada seos ohuena norona koko ajan sekoittaen mehun joukkoon. Nosta kattila liedelle ja anna kiisselin poreilla muutamia kertoja. Paloittele mansikat, laita jälkiruoka-astioihin tai -kulhoon ja kaada kiisseli päälle. Ripottele pinnalle hiukan sokeria. Peitä kelmulla ja anna jäähtyä. Tarjoa kiisselin kanssa vaahdoksi vatkattua vaniljakastiketta.

www.superkokki.com