



Marjainen tuorejuustorahka

Aineet: 2 prk rahkaa
2 prk kermaviiliä
1 dl sokeria
2 dl punaisia viinimarjoja
sitruunamelissaa

Valmistus: Aseta suodatinsuppiloon paperi ja kaada siihen kermaviili.

Aseta suppilo valumaan tyhjän purkin päälle yön yli huoneenlämpöön, jolloin kermaviilistä tulee eräänlainen tuorejuusto. Kaada rahkapurkeista ylimääräinen vesi ja sekoita rahka juustoon. Lisää marjat, koristele sitruunamelissalla tai viinimarjanlehdellä ja tarjoa.

www.superkokki.com