



IlmaLinna

Aineet: 400 g vadelmia
2½ dl sokeria
2½ dl vettä
1 valkuainen

Valmistus: Sekoita 1 dl sokeria ja vadelmat, anna mehustua.

Puserra seos siivilän läpi.

Keitä siivilään jääneitä siemeniä ja vettä hetken aikaa,
siivilöi lopuksi.

Kaada liemi, vadelmasose ja loput sokerista vähintään 2 l vetoiseen kulhoon ja laita pakastimeen 3-4 tunniksi.

Ota pakastimesta ja vatkaa.

Lisää joukkoon vatkattu valkuainen ja jatka vatkaamista kunnes massa on tasaista.

Nosta uudelleen pakastimeen 3-4 tunniksi. Ota pakastimesta ja vatkaa kunnes seos on vaaleaa ja se on lisääntynyt paljon (varaa tarpeeksi iso kulho, koska vaahto laajenee todella paljon).

Kaada vuokaan tai kulhoon ja pakasta vielä seuraavaan päivään.

Tarjoa sellaisenaan tai koristele pienillä mareungeilla ja kermavaahdolla.