



Jogurtti-kermahyytelö

Aineet: 4 liivatelehteä
3 dl maustamatonta jogurtia
1 dl sokeria
2 rkl vanilliinisokeria
1½ rkl sitruunamehua
2 dl kuohukermaa
Kastike:
2 dl (100 g) vadelmia, boysenmarjoja tai muita marjoja
sokeria
vadelmalikööriä
Koristeeksi:
marjoja

Valmistus: Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä vähintään 10 min.

Purista liivatelehdistä vesi pois ja liota ne tilkkaan kiehuvaan vettä.

Sekoita liivate jogurtin joukkoon.

Lisää muut ainekset, kerma vaahdotettuna.

Kaada seos kylmällä vedellä huuhdeltuun 1 litran hyytelövuokaan tai pieniin 1 dl:n annosvuokiin.

Anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään.

Valmista kastike ennen tarjoilua. Puserra marjat siivilän läpi.

Mausta sose sokerilla ja marjaliköörillä.

Kasta hyytelövuoka hetkeksi kuumaan veteen ja kumoa hyytelö tarjoiluvadille.

(auta tarvittaessa reunasta veitsellä). Koristele marjoilla ja kermavaahtopursotuksella. Tarjoa kastikkeen kanssa.