



Marianne-jäädye

Aineet: 150g (30kpl) Marianne-karkkeja
2 munaa
0,5 dl sokeria
3 dl kuohukermaa

Valmistus: Jauha Marianne-karkit pieneksi muruksi.

Vaahdota munat ja sokeri keskenään. Vaahdota kerma. Sekoita vaahdot ja karkkimurska keskenään varovasti, jotta vaahtojen kuohkeus säilyy.

Kaada seos jäädyekevuokaan ja laita pakkaseen niin kauaksi aikaa, että tuloksena on jäädyekettä.

Jäädykkeeseen nauttiminen:

Vuokaa on hyvä liottaa hetken aikaa lämpimässä vedessä. Koska tällöin jäädyeke irttaa vuuastaan paremmin tai sitten vuokaa voi säilyttää hetken aikaa jääkaapissa, jotta jäädyeke pehmenee. Nautitaan nopeasti pakkasesta oton jälkeen, koska seos sulaa nopeasti huoneen lämmössä.

www.superkokki.com