



Kermapiiras

Aineet: valmis piirakkapohja
noin 1 l kermaa
5-6 kananmunan valkuaista
sokeria
rusinoita
taateleita

Valmistus: Esipaista piirakkapohja. Vatkaa munan valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää kerma joukkoon, mausta makusi mukaan sokerilla ja lisää rusinoita ja paloitetuja taateleita. Mukaan voi laittaa myös voita. Paista.

www.superkokki.com