



Aurajuustomousse

Aineet: 2,5 dl kahvikermä
4 kpl keltuaista
125 g Aura-juustoa murusina
4 liivatelehteä
1 rkl sitruunamehua
0,5 dl persiljaa hienonnettuna
2,5 dl kuohukermä
viinirypäleitä kaltattuna

Valmistus: Pehmennä liivakot kylmässä vedessä.

Vaahdota kuohukerma.

Kiehauta kahvikerma.

Riko keltuaisten rakenne ja kaada joukkoon kiehuva kahvikerma koko ajan sekoittaen.

Kaada seos takaisin kattilaan ja saosta nopeasti liedellä. Sekoita koko ajan.

Puristele pehmenneistä liivatelehdistä ylimääräinen neste ja sulata kermään.

Lisää sitruunanmehu ja Aurajuustomurut.

Jäähdytä seos nopeasti kylmävesihauteessa.

Kun seos on jäähtynyt, lisää joukkoon hienonnettu persilja ja vaahdotettu kuohukerma. Hyydytä kylmässä n. 4 h.

Muotoile kahden kylmällä vedellä kostutetun ruokalusikan kanssa 1-2 munan muotoista pallukkaa annoslautaselle. Koristele salaatinlehdillä ja kuorettomilla viinirypäleillä, joista olet poistanut myös siemenet.