



Jogurttihiytelö

Aineet: 4 Liivatelehtiä
2 rkl Sitruunamehua
3 dl Jogurttia maustamattomana
0,5 dl Hunajaa
0,5 dl Sokeria
2 dl Kuohukermaa vaahdotettuna
Marjoja

Valmistus: Liota liivakot kylmässä vedessä, purista ylimääräinen neste niistä pois ja sulata sitruunamehussa. Jäähdytä hetken aikaa.

Sekoita jogurtin joukkoon hunaja, sokeri ja sulatetut liivakot.

Lisää kermavaahto varovasti nostellen joukkoon.

Kaada hiytelö kylmällä vedellä huuhdeltuihin annosvuokiin tai yhteen suurempaan rengasvuokaan hiytymään.

Hiydytä viileässä aamuun. Kumoa hiytelöt tarjoiluvadille tai lautaselle. Kasta vuoan pohja ensin nopeasti kuumaan veteen, jotta hiytelö irttaa helpommin.

Koristele hiytelö tuoreilla marjoilla tai hedelmillä.