



Karpalo-rahkajäädyke

Aineet: 5 dl karpaloita soseutettuna
250 g maitorahkaa
200 g tuorejuustoa maustamattomana
2 dl jogurttia maustamattomana
3 dl sokeria
3 tl vaniljasokeria
0,5 dl kaurahiutaleita
1 tl vaniljasokeria
1 rkl hunajaa

Valmistus: Sekoita kaikki ainekset hyvin keskenään. Kaada seos kakkuvuokaan, peitä foliolla ja laita pakasteeseen yön ajaksi. Tarjolle tuotaessa kasta vuoka kuumaan veteen ja kumoa jäädyke laakealle vadille. Paahda kaurahiutaleet kuivalla pannulla ruskeiksi. Mausta vanilliinisokerilla ja sekoita joukkoon hunaja. Nostele seos jäädykkeen pinnalle.

www.superkokki.com